

Piletina u lisnatom testu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** lisnatog testa
- **2 dl** kisele pavlake
- **300 g** mlevenog belog mesa
- so, biber
- žumance za premazivanje

Priprema

Crni luk ocistite i rendajte i na malo ulja popržite potom dodajte meso dinstajte ga kratko, dodajte so i biber. Kada bude dinstano dodajte 2 dl kisele pavlake. Lisnato testo oklagijom razvijte što tanje premažite na tetso smesu sa mesom urolajte. Prebacite u tepsiju prekrivenu pek papirom. Premazati žumancetom. Peci na 200C oko 30 tak minuta.

Savet