

## *Pita sa piletinom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** bataka
- **4** karabataka
- **3** glavice crnog luka
- **2-3** cenabelog luka
- **1/2** kg gotovih kora za pitu
- **5** kašika ulja
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **250 ml** vode
- **3** jajeta
- **50 g** margarina
- **po ukusu** so, mleveni crni biber
- **za premazivanje** koraulje
- **50 g** proprženog susama

### **Priprema**

Batkove i karabatkove iskostite, skinite kožicu pa sitno isecite. Isecite i crni luk. Pomešajte, dodajte 5 kašika ulja, zacinite po ukusu i promešajte. Dodajte sitno isecen beli luk.

Kore isecite na pola po dužini. Složite po tri kore jednu na drugu ali prethodno svaku premažite uljem. Na trecu koru u kraj stavite kašiku fila i urolajte.

Tako urolano slažite u pleh podmazan margarinom. Kada složite sve u pleh, sipajte 150 ml vode i stavite da se pece u prethodno zagrejanu rernu na 200 stepeni.

Za to vreme umutite jaja, pavlaku za kuvanje, 100 ml vode i 1/2 kašicice soli.

Nakon 15 minuta izvadite pleh i pitu prelijte pripremljenom smesom. Preko pospite susamom koji ste prethodno malo propržili. Smanjite temperaturu na 180 stepeni i pecite još 20-25 minuta.

Služite dok je topla.

### **Savet**