Pita sa piletinom (2)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5-6 parceta**belog mesa
- **200 g**kackavalja
- **malo**soli
- **malo**zacinskog bilja
- **malo**ulja

Za fil:

- **3** jajeta
- **1**pavlaka
- **malo**soli

Priprema

Meso izlupati cekicem i poreati u plehu koga smo pre toga podmazali uljem. Posoliti i zaciniti. Poreati kackavalj.

Posle kackavalja poreati šunku.

Jaja umutiti sa pavlakom i preliti celu pitu.

Staviti da se pece na 200 stepeni dok ne dobije zlatno žutu boju.

Seci na sitne kvadrate i služiti.

Savet