Pita sa piletinom, šampinjonima i prazulukom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**piletine
- **400 g**šampinjona
- **300 g**praziluka
- **500 g**kora za pitu
- **1 čaša**kisele pavlake
- **2 kašike**senfa

Priprema

Oprati šampinjone i praziluk. iseckati praziluk i staviti da se dinsta na malo ulja. Za to vreme iseckati šampinjone i zaciniti biberom i suvim biljnim zacinom. Dinstati dok voda ne uvri. Odvojeno ispržiti sitno iseckanu piletinu, pa je dodati u praziluk i šampinjone.

U sjedinjen fil dodati kiselu pavlaku i dve kašike senfa, i ukoliko je potrebno dodatno zaciniti. Vratiti na šporet da se lepo sjedini.

Filovati po dve kore za jedno parce pite, koje smo premazali mešavinom tople vode i malo ulja.

Peci 30 minuta na 200 stepeni.

Savet

Izuzetno sona i ukusna pita!!!