

Španska pita sa pilecim belim mesom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 180 ml ulja
- 300 ml jogurta
- 1 kesica praška za pecivo
- oko 400 g brašna
- 450 g smrznutog povrća za djuvec
- 150 g kiselih krastavica
- 100 g izdrobljenog sira
- 400 g pileceg belog mesa
- so
- biber

Priprema

Belo meso sitno iseckati i malo propržiti na ulju. Skloniti sa ringle i ostaviti da se ohladi.

Izmutiti jaja, dodati ulje, jogurt i dodavati brašno sa praškom za pecivo i izmešati u gustu smesu. Ostale sastojke takoe dodati u smesu, povrce, sitno iseckani krastavci, sir i meso. Posoliti i pobiberiti, promešati i sipati u pleh obložen papirom za pečenje. Peci u zagrejanoj rerni na 180 C, do zlatno-žute boje.

Savet

Odlina ideja da obradujete prijatelje, a pita je lepa i kad se ohladi.