

Brza pita sa mesom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za tijesto:

- 2 jajeta
- 1 šolja (od 250 ml) jogurta
- 1 šolja brašna
- 1 kašičica sode bikarbone
- 1/2 kašičice soli

Za nadjev:

- oko 400 g pilecih fileta
- 1 glavica crnog luka
- 1 parca dimljene junetine (može i bez)
- zacini so
- biber
- mešavina začina

Priprema

Na ulju propržiti sitno sjeckan luk, pa kad postane staklast dodati mljeveno ili sitno sjeckano pileće meso. Zaciniti po ukusu (so, biber, suvi biljni zacini). Kratko propržiti, pa dodati sitno sjeckano dimljeno meso. Sjediniti, pa maknuti sa vatre.

Sjediniti jogurt i sodu bikarbonu, pa ostaviti 5 minuta. Umutiti jaja i dodati ostale sastojke za tijesto. Sjediniti. Pleh premazati puterom i posuti brašnom. Sipati polovinu tijesta. Preko rasporediti proprženo meso.

Prekriti meso drugom polovinom tijesta.

Peci u pecnici zagrijanoj na 180 C oko 40 minuta.

Kratko prohladiti, pa rezati na parcad.

Savet

Poslužiti uz jogurt i salatu!