

Brza Pita - Kljukuša



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 1/2 kašičice soli
- 500 g brašna
- 3 kašike ulja
- 300 ml hladne vode
- 3 batarka sa karabatomom
- biber

Za preliv:

- 200 ml kisele pavlake
- 100 ml pavlake za kuvanje

Priprema

Kljukuša je vrsta pite koja se na razne načine pravi širom Bosne i je spremam ovako. Način pripreme. Jaja, so, ulje i vodu pomešati pa lagano umutiti mikserom, dodati brašno i sjediniti. Tepsiju premazati sa uljem, pa u nju sipati umućeno testo, preko testa poslagati pileće meso koje je posoljeno i pobibereno. Peci na 220 stepeni 25

minuta. Preliv. Kiselu pavlaku pomešati sa pavlakom za kuvanje i preliti gotovu kljukušu. Ko voli može dodati i seckanog belog luka. Prijatno.

Savet