

# **Brza Pita - Kljukuša**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- 2 jajeta
- **1/2 kašicice soli**
- **500 g** brašna
- **3 kašike ulja**
- **300 ml** hladne vode
- **3 bataka** sa karabatakom
- biber

### **Za preliv:**

- **200 ml** kisele pavlake
- **100 ml** pavlake za kuhanje

## **Priprema**

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

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

## Savet