

Pita sa piletinom (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj**pileceg belog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **2-3**jajeta
- **1 čaša (1,5 dl)**griza
- **1/2 čaše**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1/2 čaše**ulja
- **malo** soli
- **1 čaša**kisele pavlake
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina

Priprema

Na ulju propržiti na kocke seceno pilece belo meso. Posolite, pobiberite i dodajte zacine. Dinstajte piletinu poklopljenu u sopstvenom soku dvadesetak minuta na laganoj vatri. Jaja umutite rucnom mutilicom i dodajte griz, brašno pomešano sa praškom za pecivo, ulje, so i pavlaku. U smesu dodajte dinstanu piletinu koja se malo prohladila. Promešajte i sipajte u nauljen pleh. Pecite pitu na 250 stepeni dok ne porumeni.

Savet