

Jevrejska pita



Sastojci

Potrebno je:

- pilece ili curece belo meso
- tvrdi kackavalj
- šunka
- kisela pavlaka
- jaje
- prezle
- so
- ulje

Priprema

Na ulju propržiti posoljene prezle i posuti ih po dnu posude u kojoj se sprema (pravougaona).

Skuvati meso u posoljenoj vodi, ohladiti ga i iseci na tanje šnicle. Poreati meso, preko prezle, izrendati kackavalj da prekrije meso. Poreati šunku preko kackavalja pa opet narendati kackavalj.

Umutiti jaje i kiselu pavlaku pa preliti preko svega. Zapeći u rerni na 200 stepeni dok ne porumeni.

Hladno seci na kocke ili štangle.

U vrucoj verziji se može služiti kao glavno jelo uz...bilo koji prilog ili salatu.

Napomena: kolicina sastojaka zavisi od posude i boja degustatora i nije precizirano jer je ukus isti i kada se pravi "odokativnom" metodom