

Pita sa piletinom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **1 glavic**a crvenog luka
- **4-5**krompira
- **1**pilece grudi
- **po ukusu**zacin
- **3**jajeta
- **100 ml**ulja
- **2 kašike**susama

Priprema

Skuvati pilece grudi pa kada se ohladi sitno iseckati. Iseckati sitno i crveni luk. Krompir oprati i skuvati u ljusci. Kada se ohladi izrendati ga na krupno rende.

U tiganj sipati malo ulja pa dodati luk. Zatim dodati seckano meso i rendani krompir. Zaciniti prema ukusu (so, biber), pržiti oko pet minuta da se sve lepo ujednaci.

Uzeti jednu koru, premazati je uljem pomocu cetkice, preko nje staviti drugu koru, opet je malo premazati uljem pa rasporediti malo pripremljenog nadeva. Postupak ponavljati i stavljati nadev na svaku drugu koru. Kada se utroši sav materijal na zadnju koru ne stavljati nadev.

Jaja izmutiti i dodati ostatak ulja. Pitu ostrim nožem iseci na parčice željene velicine. Preliti pitu umucenim

jajima i uljem, posuti malo susama pa ostaviti u frižideru da odstoji dva sata.

Nakon toga staviti pitu da se pece u zagrejanu rernu oko 40 minuta.

Savet

Ova pita je nastala tako što sam pekla celo pile i sve se pojelo sem belog mesa. I onda sam došla na ideju kako od njega da spremim ukusnu veeru.