

Pita sa piletinom i šampinjonima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** piletine (bijelo meso)
- **1 pakovanje** šampinjona
- **100 g** kajmaka
- **200 g** ggaude
- 3 jajeta
- **250 ml** jogurta
- **10 kašika** griza
- **malopraška** za pecivo
- **maloulja**
- **1 pakovanje** kora za pitu
- soja sos
- so
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Podijelite kore na dva dijela. Izbrojte ako je neparan broj ne smeta jedan rolat ce imati koru više. :) Ukoliko ima 15 listova podijelite na 7 i 8.

Pripremite fil za punjenje. Piletinu iscjecite na sitne kockice. Stavite u tavu pa dodajte bijeli luk u prahu, suvi biljni zacin, so, biber, soja sos. Izmiješajte i ispržite.

Šampinjone operite, isjecite na tanke listice. Dinstajte dok ne omekane. Zacinite po ukusu ja sam stavila sve kao

u piletinu sem soja sosa.

Fil za kore: Umutite 3 jaja, dodajte jogurt, malo ulja, so, praška za pecivo i griz. Smjesa ne treba biti previše gusta, a ni rijetka pa procijenite.

Mažite kore jednu po jednu dok ne utrošite sve iz jedne polovine ukupnih kora. Dakle, 7 kora za prvi rolat mažete smjesom od jaja i griza. Mažete sve do posljednje sedme na koju stavite malo kajmaka, preko poreate gaudu, fil od mesa pa opet malo kajmaka. Urolate kao rolat. Isti postupak ponovite sa drugih 8 kora. Preko oba rolata namažete malo fila od jaja i poreate kriške sira. Pokrijete folijom i pecite na 200 stepeni 15-ak minuta. Zatim skinite foliju pa zapecite pitu. Prohladite malo i uživajte.

Savet

Uživajte u okusu zaista je predivan!