

Kvrguša na moj nacin (Piletina u testu 2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za nadev:

- **500** g pileceg mesa (2 batka sa karabatkom)
- bez kostiju i belo meso)
- **malosoli**
- **malotucane** crvene paprike
- **malomaslinovog** ulja

Za testo:

- 1 jaje
- **malosoli**
- **125** gmekog brašna
- **150 ml** grckog jogurta
- **1 prepuna kašičica** praška za pecivo

Za preliv:

- **100 ml** grckog jogurta
- **50 ml** vode
- **malomasnoce** od prženja mesa

Priprema

Pilece batake sa karabacima ocistiti od kostiju, ali tako da ostanu u jednom komadu.

Meso posoliti i zaciniti i staviti pržiti na malo ulja da dobije lepu zlatno-žutu boju (10-ak minuta).

Meso izvaditi iz tiganja i pustiti da se malo prohladi u malo nakošenoj posudi, da bi se masnoca ocedila.

Dok se meso hladi pripremiti testo. Brašno sa praškom za pecivo prosejati. Jaje sa malo soli mikserom umutiti da bude penasto. Dodati jogurt, kiselu pavlaku i prosejano brašno sa praškom za pecivo i mikserom umutiti. Vatrostalni sud unutrašnjih dimenzija 15x 24cm premazati margarinom i posuti prezlima. U vatrostalni sud ravnomerno uliti umuceno testo. Ohlaenu piletinu izrezati na manje kockice.

Na testo poslagati parcad pržene piletine preko celog testa.

Grcki jogurt, vodu i masnocu od prženja (koja se iscedila iz prženog mesa) mikserom umutiti i preliti ravnomerno preko piletine.

Vatrostalni sud staviti u rernu, rernu ukljuciti na 200 stepeni i peci cca 30 minuta.

Narezati na parcad 5x6cm. Od ove kolicine dobije se 12 parcade. Poslužiti uz neku salatu prema želji. Ovo izvrsno jelo može se posluživati i kao hladno predelo.

Savet

2016 godine sam objavila Piletinu u testu (Kvrgušu). Imala sam želju da poboljšam moj prvi recept što se tie koliine mesa i rasporeda mesa po testu kao i preliiva.