

Pita sa piletinom, prazilukom, pavlakom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g heljdinih kora
- **600** g belog pileceg mesa (otkošcenog)
- **150** gocišcenog praziluka
- **400** g šampinjona
- **180** g kisele pavlake (1caša)
- **350** ml pavlake za kuvanje
- **1** kašicica malvenog bibernog ulja
- **2** kašice cicesuvog biljnog zacina
- **60** ml ulja + za prskanje kora

Preliv:

- **3** jaja
- **100** ml jogurta
- **150** ml pavlake za kuvanje
- **1** kašica cicasuvog biljnog zacina

Priprema

Pilece meso iseci na male kockice. Praziluk iseci na krugove, a šampinjone na listice. Sipati ulje u odgovarajuću posudu i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje dodati iseceni praziluk i propžiti ga dva minuta. Ubaciti pripremljene šampinjone i belo meso. Promešati. Posuti biberom i suvim biljnim zacinom i na srednjoj temperaturi pržiti 20 minuta. Povremeno promešati. Kada ispari voda koju su pecurke i meso pustili dodati kiselu pavlaku i pavlaku za kuvanje. Promešati i krckati još pet minuta (odnosno da se malo sos zgusne).

Skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi.

Kore podeliti tako da se svaka rolna sastoji od dve kore. Tepsiju velicine 30cm obložiti pek papirom. Papir malo premazati uljem.

Na radnoj površini raširiti jednu koru, premazati je uljem, pa je preklopiti drugom korom. Drugu koru isto poprskati uljem i staviti deo fila (fil podeliti na onoliko delova koliko će biti rolata). Fil rasporediti po celoj kori. Uviti koru u rolat i staviti je na pocetku tepsije, naslonjenu na stranicu tepsije u polukrugu. Na isti nacin napraviti i ostale rolate i reati ih u krug.

Preliv: Staviti jaja u manju posudu i žicom za mucenje ih sjediniti. Dodati jogurt, pavlaku za kuvanje i suvi biljni zacin. Umutiti žicom. Pripremljenim prelivom preliti ravnomerno pitu. Iseci je na osam delova, posuti susamom i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, 40 minuta na 190 stepeni.

Kada pita porumeni prekriti je alu folijom da površina ne izgori. Pecenu pitu izvaditi iz rerne, prekriti je kuhijskom krpom i ostaviti da se prohladi.

Zatim je iseci i poslužiti.

Savet