

Pita sa kajmakom i Meggle pavlakom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 dlmleka**
- **1 dlulja**
- **1 kašicicasoli**
- **1/2 kašicicešecera**
- **1 kesicasuvog kvasca**
- **600 gbrašna**
- **200 gkuvane piletine**
- **po ukusukecap**
- **100 gkajmaka**
- **1jaje**
- **500 mlpavlake za kuvanje**

Priprema

U mlako mleko umešamo so, šecer ulje i postepeno dodajemo brašno u koje svo umešali suvi kvasac i umesimo testo. Ostavimo 15-20 minuta dok ne krene.

Stavimo testo na površinu koju smo posuli sa malo brašna i raztanjimo oklagijom na debljinu oko 1 cm.Modlicom ili čašom vadimo 10 krugova

Viljuškom izšaramo testo u krug i po pet krugova smestimo jedno pored drugod krajevi malo da se preklapaju. Po sredini izredjamo kuvanu piletinu i prošaramo kecapom urolamo i presecemo po sredini da dobijemo dve ružice. Postupak ponovimo i sa drugih pet kružica.

Testo koje je preteklo premesimo i smestimo u podmazan kalup po sredini izredjamo ružice i prelijemo smesom koje smo spremili od kajmaka jaja i pavlake za kuvanje.

Pecemo na 180c oko pola sata dok lepo ne porumeni.

Savet

Služi se uz jogurt.