

# **Mesna pita od starog hleba**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Za pitu:**

- **150 g (10 parcadi)somuna**
- **200 g pilecег belog mesa**
- **100 gmešanog mlevenog mesa (piletina, junetina)**
- **50 gšampinjona**
- **malosoli**
- **malobibera mlevenog**
- **maloulja**

### **Za umakanje hleba:**

- **100 mlmleka**
- **4 kašikeulja od prženja medaljona**
- **malosoli**
- **malomešavine mediteranskog zacinskog bilja**

### **Za preliv:**

- **1jaje**
- **100 mlkisele pavlake**
- **50 mlmleka**

## **Priprema**

Pilece belo meso iseci na medaljone (kolutove). Posoliti ih propržiti na malo ulja.

Šampinjone oprati, iseci na listice, posoliti ih i staviti pržiti na malo ulja. Mleveno meso posoliti i pobiberiti i propržiti na malo ulja.

Pripremiti smesu za umakanje somuna: Pomešati mleko, ulje od prženja medaljona, so i zacinsko bilje.

Svaki komad somuna ponaosob umakati u pripremljenu smesu i odlagati na tanjur. Na dno vatrostalnog suda složiti 4 komada namocenog somuna jedno kraj drugoga.

Pomešati mleveno meso sa šampinjonima i staviti ravnomerno preko hleba. Na mleveno meso staviti pržene pilece medaljone.

Preko medaljona posložiti namocene šnite somuna u 2 reda po 3 u svakom redu. Jaje, kiselu pavlaku i mleko viljuškom izmešati i prelitи preko cele pite.

Staviti peci u rernu na 180 stepeni i peci oko 30 minuta.

Još toplo servirati.

## **Savet**

Jedno vreme sam kupovala Moravski hleb, a u zadnje vreme mi prija dugoljasti somun beli (1 kom 190 g). Jako je teško kupovati hleb za jednu osobu, pogotovo što ja dnevno pojedem jednu ili eventualno 2 pareta hleba, tako da mi uvek ostane hleba a ve nakon 2 dana je previše suv za jelo. Ovaj put sam odluila da stari somun iskoristim za mesnu pitu sa sastojcima koje sam imala kod kue.