

Pita sa piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **60 g** masti
- **150 ml** mleka
- **150 ml** vode
- **400 g** brašna

Fil:

- **1 glavica** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **2 kašike** ulja
- **500 g** belog mesa
- **80 g** pecenice
- **100 g** šampinjona
- **150 ml** pavlake za kuvanje
- **2** jajeta
- **po želji** zacin
- **40 g** redanog parmezana
- **1 kašika** senfa
- **maloperšuna**

Priprema

U šerpici rastopite mast sa mlekom, vodom i prstohvatom soli. Ključalu masu uspite u posudu sa brašnom i prvo kašikom, a potom rukama umesite u ujednaceno testo. Stavite vruće testo u kesu, spljoštite je na par cm debljine

i stavite u frižider da se ohladi oko 30-60 minuta. Propržite crni i beli luk na ulju uz dolivanje malo vode da luk ne zagori dok ne postane staklast. Dodajte kockice piletine i pecenice i pržite ih 3-4 minuta. Posolite, dodajte pecurke i kad ispari sva tecnost dodajte pavlaku za kuvanje i peršun. Krckajte par minuta da se fil malo zgusne. U prohlauenu masu dodajte jaja i parmezan. Podelite jufku testa iz frižidera tako da vam deo za donju koru bude malo veci. Veci deo razvucite oklagijom na papiru za pecenje u krug precnika oko 25cm. Prebacite ga u kalup za pecenje, da prijanja uz dno i 3-4cm oboda. Izbockajte dno viljuškom, premažite senfom i sipajte masu. Pleh ne mastite jer je samo testo masno. Ostatak testa rastanjite u oblik pravougaonika debljine par mm. Isecite trake širine oko 3cm. Pokrite površinu preklapajucim trakama od testa kao na slici i uštinite ih za donju koru. Pecite 45 minuta na 180 stepeni, testo tek poslednjih 5-10 minuta dobije boju.

Savet