

Pita sa piletinom (2)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5-6 parчета** belog mesa
- **200 g** kackavalja
- **malosoli**
- **malozacinskog** bilja
- **maloulja**

Za fil:

- **3** jajeta
- **1** pavlaka
- **malosoli**

Priprema

Meso izlupati cekicem i poreati u plehu koga smo pre toga podmazali uljem. Posoliti i zaciniti. Poreati kackavalj.

Posle kackavalja poreati šunku.

Jaja umutiti sa pavlakom i preliti celu pitu.

Staviti da se pece na 200 stepeni dok ne dobije zlatno žutu boju.

Seci na sitne kvadrate i služiti.

Savet