

# **Malo drugacija pita**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Za nadjev:**

- **1**pilece belo meso
- **1**poriluk - praziluk
- **4** srednjakrompira
- **2** kašikesoka od limuna
- **1** maladimljena kobasica
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**

### **I još:**

- **4-5**stankih kora za pite

## **Priprema**

Pileca prsa-belo meso kuvati desetak minuta u slanoj vodi, izvaditi iseckati na kockice i poprskati sokom od limuna i biberom. Krompir iseckati na kockice i njega takoe kuvati u slanoj vodi desetak minuta-procediti. Poriluk iseci na kolutice i na malo ulja uz dodavanje vode pržiti dok ne omekša, malo posoliti. Spojiti sve i dodati malo kobasicice iseckane na tanke kolutice. Premažite cetkom umocenom u ulje modlu gde ce te peci, ja sam pekla u modli za kuglof. Veci deo kore neka viri van.... Kasnije se preklopi i zatvori sve. Stavite koru, premažite sa cetkom umocenom u ulje, tako 3-4 puta. Ubacite sav nadjev, zatvorite sa listovima kora Pecite na 180 C oko pola sata. Gotovo preokrenite na tanjur. :)

**Savet**