

Gurmanska pita



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileceg bijelog mesa
- 1 tikvica
- **100 g** šunke
- **1 pakovanj** kora za pitu
- 4 jajeta
- malo griza
- malo prezli
- **250 ml** jogurta
- so
- malo praška za pecivo
- suvi biljni zacin
- biber
- bosiljak
- kurkuma
- **50 g** krem sira
- **500 g** sira (gauda)

Priprema

Prvo pripremite fil za mazanje kora. Umutiti jaja, jogurt, prezle, prašak za pecivo, griz, posolite. Smjesa neka bude srednje gustine.

Piletinu isjeci na kockice, tikvice i šunku. Sve zajedno dinstati 15-ak minuta poklopljeno. Zaciniti. Otklopiti da tečnost ispari. Narendati malo sira i dodati 2 kašike krem sira.

Kore podijeliti na dva dijela (po 5 listova). Na svaki mazati fil od jaja, na poslednji list staviti fil od mesa narendati preko sir, dodati 3-4 kašike krem sira, pa urolati. Premazati odozgo sa filom od jaja i narendati sir. Isto ponoviti sa drugom polovinom kora.

Peci na 220 stepeni pokriveno folijom nekih 20 minuta. Zatim skinuti foliju, pa ostaviti da porumeni.

Savet

Jelo je jako zasitno, ali uz njega odlično ide pivo :D!