

## 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** pakovanjekora 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!