



# Azijske mini pite iz pećnice s piletinom, povrćem i soja sosom

 NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

5 kora za pitu  
200 g piletine  
100 g mrkve narezane na štapiće  
100 g kupusa narezanog na trakice  
100 g paprike narezane na štapiće  
5 g sitno sjeckanog češnjaka  
5 g sitno sjeckanog đumbira  
20 g mladog luka narezanog na kolutiće  
60 ml soja sosa  
2 dl vrhnja za kuhanje (ili kokosovog mlijeka)  
30 ml ulja  
sezam za ukrašavanje

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Nasjeckajte povrće, mrkvu i papriku na štapiće, kupus na trakice, mladi luk na tanke kolutiće te češnjak i đumbir na sitno. Pileća prsa nasjeckajte natanke trakice, pa im dodajte žlicu dvije soja sosa i ostavite da se mariniraju. Dobro zagrijte tavu pa stavite malo ulja. Odmah dodajte povrće pa miješajte par minuta na visokoj temperaturi. Podlijte sa žlicom soja sosa, i nastavite miješati još minutu.

Dodajte piletinu, đumbir, češnjak i luk pa kuhajte miješajući još nekoliko minuta da se pileтина lijepo popeče (neće trebati dugo jer je tanko narezana), a voda iz povrća ispari. Ostavite nadjev da se hladi, možete i u cjedilu, tako da uklonite eventualnu tekućinu viška. Zagrijte pećnicu na 220 °C.

Kore za pitu prerežite na pola po dužoj strani. Uzmite jednu polovicu pa je premažite kistom koji umačete u smjesu vrhnja i 2 žlice ulja. Ostatak kora držite zamotan u kuhinjsku krpu, tako da ostanu svježe. Polovicu kore potom presavinite na pola, pa je ponovno premažite cijelom površinom. Na kraću stranicu na sredini stavite malo nadjeva pa čvrsto zarolajte, podvijajući krajeve prema unutra. Stavljajte na neprianjajući pleh sa spojem okrenutim prema dolje. Površinu također premažite smjesom vrhnja i ulja.

Pecite 10 minuta sa spojem prema dolje, pa izvadite i okrenite. Pecite još 5 minuta, pa okrenite još jednom i pecite finalnih 5 minuta. Pite bi trebale biti hrskave i zlatne boje. Pospite sezamom i servirajte vruće uz soja sos kojem ste dodali malo sjeckanog češnjaka, đumbira i luka ili sweet chilli umak.

Dobar tek!