

Pita s piletinom i brokulom



NAČIN PRIPREME
Složena priprema



VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min



BROJ PORCIJA
4-6

Sastojci

2 x 275 g svježeg lisnatog tijesta
600 g filea bijelog mesa
150 g crvenog luka
1 režanj češnjaka
50 ml maslinovog ulja
500 g brokule
200 g krem sira
sol
1 žumanjak



Nutritivne vrijednosti

Piletinu narežite na male komadiće. Pirjajte na maslinovom ulju sjeckani luk, kad uvene dodajte sitno sjeckani češnjak, kratko popržite pa dodajte piletinu, posolite, miješajte da se piletina sa svih strana zapeče, ohladite na sobnu temperaturu. Brokulu očistite, odvojite cvjetove i blanširajte u slanoj vodi. Nožem usitnite brokulu i pomiješajte s krem sirom. Raširite jedno tjesto u lim, izbodite vilicom, rasporedite piletinu, na piletinu rasporedite brokulu sa sirom, poklopite drugim tjestom, zatvorite rubove. Žumanjak razmutite sa žlicom, dvije vode i premažite pitu prije pečenja. Pecite na 200 °C 20 minuta.

Skeniraj za prikaz na web stranici

