



# 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

## Skeniraj za prikaz na web stranici



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 blansirajte u slanoj vodi. Nožem usitnite brokulu i pomiješajte s krem sirom. Raširite jedno tijesto u lim, izbodite vilicom, rasporedite piletinu, na piletinu rasporedite brokulu sa sirom, poklopite drugim tijestom, zatvorite rubove. Žumanjak razmutite sa žlicom, dvije vode i premažite pitu prije pečenja. Pecite na 200 °C 20 minuta.