



Pita s purećim raguom

 NAČIN PRIPREME
Složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA
4

Sastojci

2 x 275 g svježeg lisnatog tijesta
400 g pečene puretine
100 g graška
300 g mrkve
100 g kukuruza
300 g korabe
150 g crvenog luka
50 g maslaca
do 100 ml purećeg temeljca
sol, papar
1 jaje

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Na maslacu popržite sitno sjeckani luk, dodajte kocke korabe i mrkve, začinite solju i paprom, pirjajte na laganoj vatri i po potrebi podlijevajte temeljcem. Kad su koraba i mrkva skoro mekane dodajte grašak, kukuruz i kockice mesa, prokuhajte, probajte i po potrebi začinite.

Posudu za pečenje premažite maslacem, stavite tijesto, navucite ga prstima uz stranice, izbodite vilicom i pecite 10 minuta na 220 °C. Dodajte nadjev, poklopite drugim komadom tijesta, spojite rubove, premažite jajetom razmućenim sa žlicom vode.

Napravite na tijestu 5 - 6 rupica veličine olovke da para može izlaziti, vratite u pećnicu na još 10 - 15 minuta. Poslužite toplo.