

Pita s purećim raguom

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



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.