



Англиска пита со пилешко и печурки

Фичо ќе приготви брза и лесна англиска пита, со печурки, пилешко и прокељ. Тестото е всушност капак на филот.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- лиснато тесто
- 700 грама пилешки стек
- сол
- 1/4 мускатно оревче
- табаско сос
- 30 грама путер
- младо кромидче
- чили
- 1 гранче мајчина душичка
- 250 грама прокељ
- 2 раце печурки
- 1 голема лажица павлака
- 1 лажица брашно
- 1 лажица сенф
- 250 мл пилешки бујон
- 1 јајце

Чекор 1

Месото исечете го на ленти со дебелина од 1 сантиметар. Пржете го во голема тава на оган со маслиново масло. Додадете го мускатното оревче, сол и табаско.

Чекор 2

Додадете го путерот, исецканото младо кромидче, малку чили, мајчина душица и прокељот.

Печурките тенко исецкајте ги и додадете ги во тавата.

Додадете ја павлаката, брашното и сенфот и бујонот. Промешајте убаво да се соедини и оставете да се издинста.

Чекор 3

Издинстаното месо префрлете го во тавата за печење и прекријте го со лиснатото тесто.

Премачкајте го со изматено јајце и печете на 200 степени во загреана рерна додека да зарумени.



Чекор 4

Сервирајте!

Совет

И не заборавај! На сите ни е потребна идеја во кујната... Затоа, доколку ти се допаѓа овој рецепт, биди вистински пријател и сподели!

Користени производи:



Тава за пржење



Ростер Тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk