

Piščančje gobova pita

Priprava:

Pečico segrejemo na 180 C.

Piščančje meso začинimo s soljo in poprom. V ponev damo 2 žlički olivnega olja in prepražimo piščančka. Ko je meso lepo zapečeno ga odstavimo na krožnik.

V ponev dodamo preostalo žlico olja, čebulo, česen in pražimo, da je lepo mehko.

Dodamo narezane šampinjone, pehtran in kuhamo, da so gobe lepo prepražene.

Dodamo belo vino in kuhamo, da skoraj vse povre. Nato dodamo piščančjo juho in kuhamo, da povre do polovice. Dodamo smetano, mešamo, da se omaka malce zgosti, nato dodamo peteršilj in po potrebi še sol ter poper. Odstavimo da se malce ohladi.

Nato dodamo koščke piščančka v narejeno omako in le-to porazdelimo v 4 keramične posodice za v pečico.

Listnato testo razvaljamo in odrežemo 1 cm velik trak testa, ki ga s pomočjo rumenjaka narahlo pritisnemo ob rob vsake posodice. Nato izrežemo tako velike kose testa, kot imamo velike posodice in testo pritisnemo ob rob tako, da je posodica v celoti prekrita s testom, rob pa okoli in okoli malce priščipnemo, da se med peko ne bi dvignilo. Na sredini vsake posodice naredimo luknjico, da lahko uhaja zrak med peko.

Vsako pito premažimo z rumenjacom in damo v pečico za 25-30 min, da se lepo zapeče.

Dober tek!

Čas priprave: 30 do 60 min

Težavnost: Ljubiteljski kuhar

Sestavine za 4 porcije:

- 4 piščančja prsa
- 3 žlice olivnega olja
- 2 rdeči čebuli
- 2 stroka česna
- 12 večjih šampinjonov
- 2 žlički suhega pehtrana
- 0,5 dcl belega vina
- 2 dcl piščančje osnove
- 1,5 dcl sladke smetane
- 2 žlički sesekljanega peteršilja
- 400 g listnatega testa
- 1 razžvrkljano jajce
- sol
- poper