



Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 pakiranje	Svježeg lisnatog tijesta
280 g	Kuhane ili pečene piletiline
30 g	Maslaca
0.5 kom	Srednje glavice luka
150 g	Graška, mrkve i celera
35 g	Glatkog brašna
300 ml	Pilećeg temeljca
120 ml	Vrhinja za kuhanje
1 žličica	♦ Peršin usitnjeni
0.75 žličice	♦ Muškatni oraščić mljeveni
0.25 žličice	♦ Kajenski papar mljeveni
	Sol, po potrebi
2 žlice	Mlijeka, za premaz

Mini lisnate pite s piletinom i povrćem

⌚ 50–60 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Piletinu nasjeckajte na kockice. Luk i celer sitno nasjeckajte. Otopite maslac u velikoj tavi na srednjoj vatri. Dodajte nasjeckani luk i pirjajte dok ne omekša. Umiješajte povrće pa kuhajte 10 minuta. Dodajte piletinu i promiješajte.
- 2 Pospite brašno preko smjese u tavi i miješajte 1–2 minute. Polako ulijte pileći temeljac i vrhnje uz stalno miješanje kako se ne bi stvorile grudice. Dodajte sol, kajenski papar, muškatni oraščić i peršin. Pustite da lagano kuha dok se umak ne zgusne pa maknite s vatre i ostavite da se malo ohladi.
- 3 Zagrijte pećnicu na 200 °C i namastite kalup za muffine. Lisnato tijesto narežite na kvadrate ili krugove dovoljno velike da oblože unutrašnjost svake udubine za muffin, ostavljajući malo tijesta da visi preko ruba.
- 4 Žlicom stavljajte ohlađeni nadjev od piletiline u pripremljene kalupe obložene tijestom. Preklopite rubove tijesta preko vrha ili izrežite manje krugove od ostatka tijesta koje ćete staviti kao poklopce, spajajući i stišćući rubove prstima kako biste ih zatvorili.
- 5 Pite lagano zarežite na poklopcu i premažite mlijekom pa stavite u pećnicu. Pecite 15–20 minuta, odnosno dok lisnato tijesto ne naraste i ne poprimi zlatnosmeđu boju. Ostavite pite da se ohlade nekoliko minuta u kalupu prije nego što ih izvadite.

