



Servië

Pita kvrguša sa piletinom

Kippenpastei

500 gr. kipfilet
1 tl. vegeta
boter
2 eieren
3 dl. melk
1 dl. yoghurt (10% vet)
200 gr. bloem
zout en peper
2½ dl. zure room
3 el. olie

Verwarm de oven voor op 200°C.

Snij de kipfilet in blokjes, bestrooi ze met de vegeta. Bak ze in hete boter snel rondom lichtjes bruin. Gaar hoeven ze vanbinnen niet te zijn.

Klop de eieren los en meng ze met de melk, de yoghurt en de bloem. Het beslag moet iets dikker zijn dan pannenkoekenbeslag. Kruid het met wat zout en peper.

Vet een ovenschaal in met de olie en laat ze in de hete oven even warm worden.

Giet de helft van het beslag in de ovenschaal. Verdeel de stukken kip erover en overgiet het met de rest van het beslag. Zet het in de oven en bak het 20 minuten. Verlaag de oventemperatuur dan naar 180°C. Verdeel de zure room over de kippenpastei en laat het nog tien minuutjes verder bakken.

Dien de kippenpastei lekker warm op met een frisse salade met een dressing van yoghurt.