

Lenja pita sa mesom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 **caš** jogurta
- 4 **šoljice** brašna
- 1 **šoljica** ulja
- 1 **kesica** prašak za pecivo
- 1 **kašičica** soli

Fil:

- 300 **gm** mlevenog mesa
- 1 **glavica** luka
- 1/2 **kašičice** origana
- **po ukusu** soli i biber

Preliv:

- 2 jaja
- 1 **caš** kisele pavlake

Priprema

Na malo ulja propržiti sitno iseckanu manju glavicu crnog luka. Dodati mleveno meso i začine. Za testo umutiti jaja pa dodati jogurt i ulje. Zatim pomesati brasno sa praskom za pecivo i dodati kašičicu soli. Sve sjediniti i

sipati u tepsiju. Naneti fil od mesa i na kraju preliv (pomešati umucena jaja i pavlaku) lepo rasporediti preko mesa. Ubaciti u pecnicu zagrejanu na 220 stepeni C, i peci oko 30 minuta.

Savet