

Gurmanska pita s kvascem



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** kora za pitu
- **3** jaja
- **1/2** kocke kvasca ili kašičica suvog kvasca
- **7 pune kašike** brašna
- **1** čašamlake vode
- **ne puna jogurtska** čašaulja

Za fil:

- **300 g** mesanog mlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- zacini (vegeta, biber, aleva paprika)
- **maloulja** za prženje mesa

Priprema

U mlaku vodu rastvoriti kvasac, dodati malo šećera, malo soli i brašna pa ostaviti da nadodaje.

U drugi sud mikserom umutiti jaja, dodati ulje i nadosli kvasac i dobro sjediniti (smesa dodje malo gusca nego za palacinke).

Na malo ulja prodinstati sitno iseckan luk, dodati meso i nastaviti prženje. Skloniti sa vatre, dodati zacin, alevu i biber i ostaviti da se hladi.

Na ravnoj površini reati kore po tri tako što svaku dobro premazati smesom sa kvascem, na trecoj kori rasporediti sa jedne strane fil, urolati i reati u podmazan pleh za pecenje.

Postupak ponoviti i sa ostalim korama.

Naredjane rolate premazati sa ostatkom smese sa kvascem i ostavit na sobnoj temperaturi oko 2 sata. Nakon 2 sata ispeci pitu, ohladiti i služiti uz kiselo mleko ili kajmak.

Savet