

Pita sa mesom (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **500 g** kora za pitu
- **1** glavica crnog luka
- so
- biber
- ulje

Fil za premazivanje:

- **200 ml** jogurta
- **200 ml** kisele vode
- **50 ml** ulja
- **1** prašak za pecivo
- so

Priprema

Propržiti iseckani luk, dodati mleveno meso, soli po ukusu i malo bibera. Reati kore, i svaku poprskati uljem, a svaku trecu filom od mesa.

Fil za preliivanje: Umutiti jaja, jogurt, kiselu vodu, prašak za pecivo, ulje i so. Sve sjediniti.

Iseci pitu na kocke, pa je zaliti filom. Pitu staviti u vec zagrejanu rernu i ispeci dok ne dobije lepu zlatnu boju.

Savet