

## *Pita od mlevenog mesa*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** mleveno meso
- **2 glavice** crni luk
- **4** jajeta
- **16 punih kašika** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **1** čaša jogurta
- **1** čaša kisele pavlake
- **2** barena jajeta
- **po ukusu** so
- **po ukusu** zacin
- **po ukusu** biber

### **Priprema**

Upržiti mleveno meso sa glavicom crnog luka, dodati so, biber, zacin. Ostaviti da se ohladi, pa dodati: umucena jaja, jogurt, brašno, pecivo. Dobro sjediniti, pa ispeci koru u podmazanom i brašnom posutom pllehu. Ohladjenu koru premazati pavlakom i krupno narendati barena jaja.

### **Savet**