

Pita s mešanim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg** mekog brašna
- **1-2 kašice** soli
- **po potrebi** vode

Nadev:

- **500 g** praziluka
- **400 g** mlevenog junceg mesa
- **200 g** mlevenog pileceg mesa
- **po ukusu** soli i bibera

Za preliv:

- **200 ml** gustog jogurta
- **4** cenabelog luka
- **po ukusu** soli

Priprema

Prosejati brašno, dodati so i uz dodavanje tople vode, zamesiti mekanije testo. Ostaviti ga 15tak minuta, pa ga podeliti na loptice, koje cete, takoe ostaviti da odmore, isto toliko. Broj jufkica zavisi od pleha, imala sam 32 loptice, u prvu i trecu koru sam stavila po 12 jufki, a u drugu 8.

Dok testo odmara, upržiiti beli deo praziluka, pa kad omekša, dodati mu junece i pilece meso, pržiti da promeni boju i zaciniti po ukusu. Oklagijom rastanjiti jufkice na korice velicine tanjrica.

Korice reati jednu na drugu, svaku premazati uljem, sem poslednje, i razvuci koru velicine pleha. Tako uraditi i sa drugom i sa trecom korom.

Pomastiti pleh, staviti prvu koru od 12 jufkica, nauljiti, naneti fil, staviti drugu koru, od 8 jufkica, pomastiti, opet naneti fil, a zatim složiti i trecu koru, od 12 korica. Premazati uljem i iseci na rombove.

Iseckati cenove belog luka, pa pomešati sa jogurtom, dodati so po ukusu i premazati celu pitu.

Zagrejati pecnicu na najjace, ubaciti pitu, pa smanjiti za 20 stepeni. Peci dok lepo ne porumeni.

Savet

Nisam mogla da dam tanu koliinu vode, jer sve zavisi od vrste brašna, neko brašno upije više, neko manje vode, bitno je da testo nije previše tvrdo. Isto tako, broj jufkica ete odrediti prema svom plehu, prva i trea kora su deblje od druge, koja mora biti nesto tanja...