

Pita sa mesom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pitu:

- **400** gmešanog mlevenog mesa
- **6**jajeta
- **3** dljogurta
- **po ukususo**, suvi biljni zacin i biber
- **1** dlulja
- **22 supene kašike**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **za posipan**jesusam i lan

Priprema

Na malo ulja izdinstati meso. Zaciniti po ukusu pa ostaviti da se ohladi.

Posebno umutiti jaja, dodati 1 dl ulja i jogurt i lepo sjediniti. Posoliti po ukusu. Zatim postepeno dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo i sve lepo umutiti. Dodati i izdinstano meso pa promešati.

Pripremljenu smesu sipati u podmazan i pobrašnjen pleh. Po želji posuti susamom i lanom, pa peci oko pola sata na 200 stepeni, dok ne dobije lepu zlatnu boju.

Ispecenu pitu ostaviti da se malo prohladi, pa iseci na parcad i poslužiti uz jogurt.

Savet

Ako vam je meso masno, možete staviti manje ulja.