

Pita sa mlevenim mesom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za fil I:

- **300 g** mlevenog mesa
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **po ukusu** začini (bosiljak, biber, lovor, suvi biljni začini)

Za fil II:

- **1/2** čaše kisele pavlake
- **1/2** čaše jogurta
- **1/4** čaše ulja
- 3 jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo

I još:

- **1 pakovanje** kora za pitu

Priprema

Luk propžiti dok ne postane staklast. Zatim mu dodati mleveno meso i dobro udinstati na umerenoj vatri. U posebnoj posudi umutiti jaja, ulje, pavlaku i jogurt. Od te smese odvojiti 1 čašu za prelivanje cele pite. Kada se meso udinstalo sa lukom, sjediniti sa umucenom smesom i dodati prašak za pecivo. Sve lepo promešati.

Pleh dobro podmazati i na dno staviti dve kore (izmeu poprskati zejtinom i kiselom vodom). Sipati fil, razmazati preko cele kore, staviti novu koru i sve tako, dok se ne utroši fil. Pitu završiti sa dve kore kao što ste i poceli. Iseci na kocke i preliti onim filom koji ste ostavili u caši. Ostaviti tako 20-ak minuta. Peci u rerni zagrejanom na 180 C 45 minuta. Služiti uz pavlaku ili jogurt. Prijatno!

Savet