

Gurmanska pita sa mesom



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** mlevenog mesa
- **20 g** crnog luka
- **1 kašik** aulja
- **100 g** pršute
- **50 g** šargarepe
- **50 g** mesnate crvene paprike
- **50 g** kukuruza šećerca
- **2 kašik** mlevenog kikirikija
- **po ukusu** so, biber, origano, tucana ljuta paprika
- **3** jajeta
- **1,5** šolje jogurta
- **1/2** šolje ulja
- **2,5** šolje brašna
- **2 kašik** kukuruznog griza
- **1 kesica** praška za pecivo

Za završnicu:

- **po potrebi** pavlaka
- biber
- pršuta
- baren kukuruz šećerac
- barena šargarepa

Priprema

Crni luk iseckajte što sitnije i propržite ga na vrelom ulju dok ne porumeni. Potom dodajte iseckanu pršutu, šargarepu i papriku. Propržite vrlo kratko, pa dodajte mleveno meso. Meso pržite 15-tak minuta, pa dodajte kukuruz, kikiriki kao i sve navedene začine (kolicine začina prilagodite svom ukusu, ali savetujem da ne preterujete. Dovoljna je po trećina kašičice od svakog začina).

Smesu ostavite da se dobro ohladi, a dok se ona hladi, pripremite testo. Umutite penasto jaja, pa dodajte ulje i jogurt, potom brašno, griz i prašak za pecivo. Umutite dobro kako bi smesa bila kompaktna i glatka. U testo sipajte ohlaeno meso i izmešajte.

Pitu pecite oko 30 minuta na 200 stepeni. Kada se pita prohladi, ne mora biti skroz hladna, može biti mlaka, premažite je kiselom pavlakom, pospite biberom, kukuruzom, sitno seckanom pršutom i šargarepom.

Savet

Ja sam ovu pitu pekla u plehu za maffine, koji sam obložila papirnim korpicama, i dobila 18 komada, a punila sam 2/3 korpice. Pitu možete, naravno, peći i u nekom drugom plehu, po vašem izboru, ali savetujem da ne bude deblja od 3 cm prilikom izlivanja u pleh. Jer, pita nije pita ako nema oblik pite ;)