

Pita sa mesom (6)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **500 g** mlevenog mesa
- **1 veka glavica** crnog luka
- **4** jajeta
- **4 male šoljice (od kafe)** kisele vode
- **malo** ulja
- biber
- suvi biljni zacin
- seckani peršun
- so

Priprema

Na malo ulja propržiti crni luk. Kada luk postane staklast, dodati mleveno meso i dobro upržiti. Na kraju dodati 1 umuceno jaje. A zatim zaciniti biberom, suvim biljnim zacinom, solju i seckanim peršunom po ukusu.

U pleh za pecenje reati po dve kore, pa fil i tako dok se ne utroši sav materijal.

Po vrhu staviti dve kore. Pitu zatim iseci na kocke.

Na kraju umutiti 3 jajeta i 4 šoljice kisele vode i time preliti pitu.

Pitu zatim ostaviti da odstoji 3-4 sata, a onda peci u zagrejanoj rerni.

Savet