

# **Moja pita sa mesom**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **600 g** brašna
- **1/2 kockice** kvasca
- **200 ml** mleka
- **4 kašike** kiselog mleka
- **1** jaje
- **70 ml** ulja
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** šećera

### **Za premazivanje kora:**

- **100 g** grastopljenog margarina (putera)

### **Za fil:**

- **1/2 kg** mešanog mlevenog mesa
- **2 srednje glavice** crnog luka
- **2 cašnja** belog luka
- biber
- suvi biljni zacin

### **Za prelivanje pite:**

- **250 ml**pavlake za kuvanje
- **2**jajeta
- **4 kašike**rastopljenog margarina (putera)
- **1 kašica**soli

I još:

- kecap

## Priprema

Testo: U topлом млеку, са dodатком кашице шећера подици квасац. У ванглику ставити брашно, па додати јаје, кисело млеко, со, уље и припремљени квасац. Замесити тесто и оставити да нарасте.

Naraslo тесто пребачити на, побрашњену, радну површину и поделити га на три дела. Две трећине теста оставити на страну, а једну трећину поделити на четири дела. Од сваког дела направити лоптице теста (четири лоптице).

Sve cetiri loptice testa razvuci u krug.

Jedan krug testa premazati sa rastopljenim margarinom, staviti drugu koru, pa i nju premazati sa margarinom. Isto uraditi i sa trecom korom. etvrtu koru staviti preko, ali ne premazivati je.

Tako naslagane корице razvuci u pravougaoni oblik, prema plehu u kome сete peci pitu (vel. mog pleha je bila 24X40 cm. Pleh podmazati rastopljenim margarinom. Staviti razvucenu koru.

Fil: Mleveno meso, zajedno sa sitno iseckanim crnim i belim lukom, staviti da se izdinsta, na malo ulja. Posuti suvim bilnjim zacinom i biberom, po ukusu. Kada su se meso i luk izdinstali skloniti da se, malo, prohlade. Preko razvucene kore, u plehu, sipati kecap, pa ga razmazati po celoj kori i posuti sa pola kolicine izdinstanog mesa.

Isti postupak ponoviti sa drugom trećinom kora (odeliti na cetiri loptice - razviti cetiri kruga - premazivati krugove rastopljenim margarinom i reati ih jedan preko drugog - razviti vecu koru i staviti je u pleh). Preko razvucene kore sipati kecap (kolicina po želji) i posuti drugu polovinu mesa.

Na kraju isti postupak uraditi i sa zadnjom trećinom kora. Staviti razvucenu koru preko mesa i iseci je na kocke.

Za prelivanje kora: U posudu sipati pavlaku za kuvanje, razbiti jaja i dodati rastopljeni margarin i so. Sve umutiti da se sjedini (margarin ce se malo "zgrudvati" u dodiru sa hladnim sastojcima, ali to ne smeta). Tako pripremljeni preliv, prvo kašikom prelitи svako iseceno parce pite, pa zatim ostatkom zaliti celu pitu. Ostaviti da naraste, dok se rerna ugreje, na 170 C.

Staviti da se pece u zagrejanu rernu, dok pita ne dobije lepu rumenu koru. Da budete sigurni da je pita pecena isprobajte cackalicom. Pecenu pitu izvaditi i ostaviti da se malo prohladi. Ne pokrivati je.

Poslužite je sa jogurtom ili nekom salatom, po vašoj želji.

### **Savet**