

## **Pita sa mesom (7)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kgtankih kora za pitu**

#### **Za fil:**

- **1/2 kgmešanog mlevenog mesa**
- **1veci praziluk**
- **1/2 cašekisele pavlake**
- **2jajeta**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **biber**
- **suvi biljni zacin**

#### **Za preliv:**

- **3jajeta**
- **1/2 cašekisele pavlake**
- **1 caša (od kisele pavlake)kisele vode**
- **1/2 kašicicesoli**

#### **I još:**

- **200 mlulja (za premazivanje kora i za preliv)**

## **Priprema**

Praziluk iseckati sitno i na malo ulja ga propržiti. Kada malo omekša dodati mleveno meso i sve zajedno dinstati. Posuti biberom i suvim biljnim zacinom, pa nastaviti prženje, dok masa ne ostane potpuno suva. Ostaviti da se ohladi.

Odvojiti žumanca od belanaca. U hladnu smesu, sa mesom, ubaciti pola caše kisele pavlake, pecivo i žumanca. Sve, varjacom, sjediniti.

Odvojena belanca, samo, blago umutiti, pa dodati u fil.

Kore raširiti na radnoj površini. Uzeti pleh (vel. 24x40 cm) i prema njemu iseci kore (ostatke, od isecenih kora, takoe reati u pleh, izmeu celih kora). Isecene kore podeliti na tri dela. Pleh podmazati uljem (od 200 ml) i poceti sa reanjem kora. Staviti prvu trecinu kora i svaku premazati (cetkicom) uljem.

Posle prve trecine poreanih kora rasporediti pola fila sa mesom. Nastaviti sa reanjem druge trecine kora, (a izmeu reati parcice kora, koji su ostali kada smo isekli kore, prema dnu pleha, gde ce se reati), svaku premazivati sa uljem, pa staviti ostatak fila. Poreati i zadnju trecinu kora. Tako poreanu pitu iseci na kocke. Ostatak ulja, dobro, zagrejati, pa preliti po isecenim ivicama.

Fil: Odvojiti belanca od žumanaca, pa ih, sa dodatkom pola kašicice soli, cvrsto umutiti. Dodati žumanca i penasto umutiti, zatim dodati drugu polovinu kisele pavlake i cašu kisele vode. Sjediniti, pa preliti preko isecene pite.

Sacekati pola sata da pita upije tecnost. Rernu zagrejati na 180 C. Posle pola sata pitu prekriti alu-folijom i staviti da se pece.

Pitu peci dvadeset minuta pod alu-folijom, pa je izvaditi i skloniti foliju.

Vratiti pitu u rernu da se ispece do kraja. Kada dobije zlatno rumenu boju izvaditi je, prekriti krpom i ostaviti da se prohladi.

Prohlaenu pitu iseci i poslužiti sa salatom, po želji.

## **Savet**