

Bakina pita sa mesom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicacrnog luka**
- **500 gmlevenog mesa**
- **4 jajeta**
- **1/2 ljogurta**
- **1 malapavlaka**
- **300-500 ggotovih kora za pite**
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Na glavici luka izdinstati mleveno meso. Dodati so, biber (malo više da bi dao ukus), suvi biljni zacin. Istovremeno prokuvati malo ulja i vode za premaz.

Umutiti jaja, pavlaku i jogurt. Zaciniti. Napraviti da smesa bude rea.

Podmazati pleh. Nareati kore tako da ostanu kraci koje cete na kraju preklopiti preko svega. Dodati još 1-2 kore na dno, pa filovati. Namazati premazom, posuti mesom, preliti malo filom. Vodite racuna da vam ostane fila da zalijete na kraju. Opet kora, premaz, meso, fil...

Kada potrošite svo meso preklopiti krake i na kraju dodati još jednu koru, da prekrije celu pitu. Iseći pitu na

komade kakve želite, a onda zaliti ostatkom fila. Viljuškom širiti proreze da se fil zavuce svuda. Peci na 250 stepeni, kad porumeni smanjiti na 200 C.

Savet

Prijatno! :)