

Domaca pita sa mesom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **300-350 g** vode

Za fil:

- **500 g** mljevenog mesa
- **300 g** praziluka
- **po potrebi** so
- **po potrebi** bibiber
- **2 kašike** ulja

Za prskanje kora:

- **100 ml** ulja
- **100 ml** kisele vode

Priprema

Od gore navedenih sirovina zamijesiti tijesto i ostaviti da odmara 30 minuta. Zatim ponovo premijesiti i podijeliti na 4 jufke. Svaku jufku premazati uljem, prekriti sa providnom folijom i ostaviti da odmara. Dok tijesto odmara napraviti fil: Na molo ulja prodinstati sitno isjecen praziluk, pa dodati mljeveno meso, zaciniti po želji i dinstati sve zajedno 15 minuta.

Svaku jufku razvuci što tanje, poprskati sa smjesom ulja i vode, nanijeti fil, urolati, saviti u krug i reati u okruglu tepsiju. Ponovo poprskati smjesom ulja i vode. Peci na 220 C oko 25 minuta.

Pitu malo ohladiti, isjeci i služiti sa kiselim mlijekom. Prijatno!

Savet