

## *Pita s mesom (2)*



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjesrednjih** kora za pitu
- **100 g** griza
- **650 g** mešanog mlevenog mesa svinjsko+junece
- **2 glavice** crnog luka
- **5** jajeta
- **1,5** šolja ulja
- **2** šolje jogurta
- **2 kesice** praška za pecivo
- **1 kašika** suvog biljnog zacina

### **Priprema**

Upržiti luk i meso na pola šolje ulja. Dodati kašiku biljnog zacina, prašak za pecivo i dva jajeta. Promešati da se sjedini. Umutiti posebno tri jajeta sa grizom, jogurtom, praškom za pecivo i, cašom ulja. Na dno tepsije staviti dve kore, ali neka stranice malo vise preko ivice tepsije. Poprskajte ih malo uljem. Ostavite još cetiri kore po strani. Ostale kore zgužvajte, pa umacite u fil od jaja i griza, pa jednu po jednu reajte po plehu. Pospite mesom odozgo i blago poravnajte. Pokrijte jednom korom, pa izrucite još malo fila, drugom pa fil od mesa, trecom, pa rasporedite ostatak i pokrijte cetvrtom koju ste izdvojili, pa podvucite krajeve ispod pite s tim da ste prethodno one delove što su visili preko pleha podigli. Namažite dlanove uljem i blago preite preko pite. Nožem na više mesta izbockajte pitu, pre nego što je stavite na 200 stepeni u zagrejanu rernu na oko sat vremena.

## **Savet**

Služite uz jogut i ajvar.