

Pita od povrca sa mesom



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g mlevenog svinjskog mesa
- 2-3 glavice crnog luka
- 2 - 3 šargarepe
- 2 glavice kelerabe
- 1 šaka graška
- mala glavica karfiola
- 2-3 krompira
- peršunov list
- šolja mleka
- 3 jajeta
- komad butera
- 4 kašike kisele pavlake
- 3 kašike brašna
- prezle
- parmezan
- ulje
- so

Priprema

Sitno seckani luk propržiti pa dodati šargarepu, na kockice secenu kelerabu, grašak, sitno seckani peršun, cvetice obarenog karfiola i na kockice isecen krompir. Posoliti i propržiti da povrce bude mekano, pa ostaviti da se ohladi.

Posoljeno mleveno meso sa mlekom prokuvati na blagoj vatri i pomešati sa povrćem.

Zasebno umutiti testo od 3 žumanca, brašna, komada butera, kisele pavlake i snega od belanaca. Testo dobro izmešati i podeliti na dva jednaka dela.

Jedan deo izmešati sa povrćem i mesom pa sipati u vatrostalnu posudu namazanu buterom i posutu prezlom.

Preko toga sipati drugi deo testa, posuti sa dosta parmezana i zapeci u rerni.