

Domaca pita sa sirom i mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kašicica** soli
- **4-5 kašika** ulja
- mlaka voda
- **500 g** mlevenog mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **500-600 g** sira
- **3-4** jajeta

Priprema

Brašno sipati u vanglu, dodati so, ulje pa mlakom vodom zamesiti testo da bude malo tvre. Testo podeliti na dva dela, napraviti dve jufke, premazati in uljem, pa ostaviti pola sata da se odmore.

Mleveno meso izdinstati sa crnim lukom pa ostaviti da se ohladi. Sir izgnjeciti viljuškom i dodati jaja.

Posle pola sata na sto staviti neki stariji stolnjak, posuti brašnom, testo staviti na sredinu stola oklagijom malo razvuci pa polako prstima vuci testo u krug oko stola da se lepo razvuce i istanji.

Kad se testo razvuce poprskati za uljem, filovati sirom pa sa stonjakom ga urolati prvo jednu stranu pa drugu do pola. Seci pitu na velicinu pleha, pa peci u zagrejanj rerni.

Isti postupak ide i sa mesom.

Pita je divna prava domaca, ja sam umutila jogurt sa sitno iseckanim belim lukom i vrucu pitu samo sa mesom premazala.

Evo kakao izgleda pecena pita sa sirom.

Savet

Ako vam testo malo puca prilikom razvlaenja nije strašno. I zaboravila sam nožem deblje krajeve testa usei. Prijatno svima :-)