

Pita na sprat



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 gm**levenog mesa
- **1 prut**praziluka
- **1 pakovan**jetankih kora
- **po želji**soli
- **1/2 čaše**kisele pavlake

Priprema

Prvo propržiti na ulju meso i luk, kada je gotovo dodati pavlaku. U pleh koji ste podmazali staviti dve kore na dno, pa trecu koru poprskati uljem i kiselom vodom, i staviti fil na ivicu kore uz duž kore, pa uviti i staviti na te dve kore, i tako sve do kraja redosledom tri kore dole, pa dve pa jedna, i onda tim donjim kotama uvijati kao rolat i peci 20 minuta na 250 stepeni. (treba da bude kao piramida od uvijenih kora)

Savet

Slatko se jede, budu mali zalogajii kad se isee. PRIJATNO