

Pita sa mesom (15)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** kora za gibanicu
- **1** **čaša** kiselog mleka
- **1** **čaša** kisele vode
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **4** jajeta
- **70** mlulja

Za nadev:

- **600 g** mlevenog mesa
- **1** **glavica** crnog luka
- **1** **manja** šargarepa
- so
- suvi biljni zacín
- mleveni biber

Priprema

Preliv: Umutite jaja, dodajte kiselo mleko, kiselu vodu, ulje i prašak za pecivo. Promešajte da se svi sastojci lepo sjedine. Fil: Luk i šargarepu sitno iseckajte i propržite na malo ulja. Kada luk postane staklast, dodajte mleveno meso i zacine po ukusu. Pržite oko 10 minuta na srednjoj temperaturi. U podmazan pleh reati kore, svaku koru premazivati prelivom, a na svaku trecu stavljati po malo fila. Postupak ponavljati dok se ne utroši sav material (malo preлива ostaviti sa strane za prelivanje pite). Pitu iseci na kocke, preliti sa malo preлива i peci dok ne porumeni. Služiti toplo.

Savet