Pita sa mesom sa heljdinim korama

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**heljdinih kora
- **250 g**mlevenog juneceg mesa
- **250 g**mlevenog svinjskog mesa
- **1** veci praziluk
- **1 šolja**jogurta
- **5**jaja
- **1 cašа**pavlake
- **250 g**sitnog sira
- **1 kašicica**mešavine zacina
- **po ukusu**so
- mleveni crni biber
- ulje

Priprema

Praziluk isecite na kolutove pa propržite na malo ulja.

Dodajte obe vrste mesa, posolite, pobiberite i stavite kašicicu zacina. Dinstajte dok meso ne postane rastresito.

Jaja penasto umutite, dodajte jogurt i pavlaku i na kraju sir.

Pleh pouljite, stavite jednu koru poprskajte je uljem pa preko nje stavite celom površinom malo mesa, prelijte jajima.

Preklopite sledecom korom i postupak ponavljajte dokle god imate materijala. Preko zadnje kore prelijte ostatak jaja.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Izvadite, malo prohladite, secite na kocke i služite.

Savet