

Krompir pita sa mlevenim mesom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za koru:

- **4-5 kuvanih**krompira
- **2**jajeta
- **200 g**margarina
- **1 kockica**sirovog kvasca
- **1,5 dl**mleka
- **1 kašičica**šecera
- **400 g**brašna
- **malosoli**

Fil:

- **400 g**mlevenog mesa
- **1 manja glavica**crnog luka
- **maloulja**
- jaje za premazivanje
- susam za posipanje

Priprema

Kuvani krompir propasirati, dodati jaja, omekšali margarin i kvasac koji ste predhodno razmutili sa mlekom i šecerom. Promešajte i polako mešajuci dodajte brašno pomešano sa solju. Zamesite testo i ostavite da stoji sat vremena na sobnoj temperaturi. Fil: Za to vreme crni luk isecite na sitno i propržite na malo ulja i dodajte mleveno meso, posolite, pobiberite i dodajte zacine. Dinstajte meso na laganoj vatri 20 minuta i sklonite sa strane. Nadošlo testo premesite, podelite na dva dela. Rastanjite testo oklagijom do velicine tepsije. Jedan deo

prebacite u tepsiji (plehu) koji ste predhodno namazali uljem. Preko prvog dela testa ravnomerno rasporedite pripremljeni fil sa mesom i preko njega drugi deo testa (predhodno rastanjen) kao i prvi. Premažite jajetom i pospite susamom. Ostavite da stoji desetak minuta a za to vreme zagreјati rernu na 250 stepeni. Peci u donjem delu rerne dok ne porumeni.

Savet