

Pita sa mesom (16)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za baklavu

Za premazivanje kora:

- **3** jajeta
- **120 ml** ulja
- **180 ml** mleka
- **7 kašika (vrhom pune)** brašna
- **1/2 kockice** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera

Fil:

- **700 g** mešanog mlevenog mesa (svinjsko i junce)
- **1 kašičica** sveže mlevenog, crnog, bibera
- **2 kašičice** suvog biljnog začina
- ulje

Priprema

Mleveno meso staviti na zagrejano ulje. Posuti ga sa mlevenim biberom i suvim biljnim zacinom i staviti da se prži. Tokom prženja meso dobro, kašikom, usitniti, da se dobije mrvicasta struktura. Kada se meso isprži

skloniti ga sa vatre, i ostaviti da se ohladi.

U toplom mleku, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu razbiti jaja, dodati so i penasto ih umutiti. Dodati ulje i pripremljeni kvasac, pa dobro sjediniti. Na kraju ubaciti brašno i umutiti, da nema grudvica. Od pripremljenog fila odvojiti cetiri kašike, za premazivanje rolata.

Kore podeliti na cetiri dela, od po pet kora (potrebno je 20 korica). Takoe i fil, kao i smesu za premazivanje kora, podeliti na cetiri dela.

Uzeti jednu koru i raširiti je na radnoj površini. Preliti sa 2-3 kašike smese za premazivanje kora, staviti preko drugu koru, premazati je prelivom, preko ide treca kora, preliv, preklapamo cetvrtom korom, preliv i završavamo sa preklapanjem pete kore. Preko pete kore, takoe, ide preliv, pa po celoj površini rasporediti 1/4 mesnog fila.

Obe strane, pripremljenih, kora saviti, po 1cm, unutra - da ne bi iscureo fil prilikom pecenja - pa kore uviti u rolat. Prilikom uvijanja rolata, ne zatezati kore, da bi ostale vazdušaste, kada se ispecu.

Pripremljeni rolat staviti u pleh, preko pek papira. Na isti nacin spremiti i ostale rolate. Poreane rolate premazati odvojenim prelivom i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanom rerni, na 170 stepeni.

Pecenu pitu izvaditi, prekriti krpom da se prohladi, pa je iseci i poslužiti.

Savet