Brza pita sa mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g**brašna
- **100 g**masti, margarina ili putera
- **1 dl**toplog mleka
- **1/2**kvasca
- **1**žumance
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli

Za nadev:

- **300 g**mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka (isecenog na sitne kockice)
- **3 kašike sitno secenog**lista peršuna
- **1**belance
- **1 kašicica**bibera
- **po potrebi**so

Za premazivanje i posipanje:

- **1**jaje
- **malo**susama
- **malo** krupne morske soli

Priprema

U posudu za mešenje staviti brašno, mast, mleko, kvasac, žumanca, šecer, so i zamesiti testo (ne treba kvasac da nadoe). Testo podeliti na dve jufke.

Na malo ulja dinstati crni luk, pa mu dodati meso, kada je meso dinstano dodati zacine i peršun, pa skinuti sa vatre. Umešati umuceno belance.

Oklagijom rastanjiti prvu jufku pa je staviti u suv, dublji pleh (testo je masno pa nema potrebe za dodatnom masnocom na plehu). Preko kore staviti dinstano meso (ocediti ga ako ima potrebe), a zatim staviti rastanjenu drugu koru, izbockati je viljuškom, premazati umucenim jajetom i posuti susamom i krupnom morskom soli.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 C 12-15 minuta (dok ne poprimi zlatno-žutu boju).

Savet

Veoma ukusna, brza i jednostavna pita. Prijatno :)