

Pita sa mesom (17)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgkora za gibanicu**
- **700 gmlevenog mesa**
- **6jaja**
- **1 glavicacrnnog luka**
- **3 cenabelog luka**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **1 kašikazacinsko bilje**
- **2 dlulja**
- **1 cašapavlake**
- **3 dlminalne vode**

Priprema

Na malo ulja propržiti sitno secen crni luk, dok ne postane staklast. Dodati mleveno meso i mešati dok meso ne promeni boju. Dodati izgnjecen beli luk, posoliti i pobiberiti. Skloniti sa špotera i pustiti da se prohladi. Kore podeliti na tri dela. U ohlaenu smesu od mesa dodati jedno jaje i razmutiti. Meso podeliti na dva dela. Pleh malo zamastiti pa naslagati trecinu kora jednu preko druge pa naneti polovinu mesa. Prekriti drugom trecinom kora pa isipajte fil i na kraju završite opet korama.

Pitu preseći na željene parcice.

Jaja umutite penasto, dodajte pavlaku, ulje, mineralnu vodu i zacin. Sve sjediniti mikserom pa isipajte preko pite. Malo nožem povucite ivice pite da može fil da dopre do zadnje kore. Pitu ostavite u frižider da prenoci i

sutradan pecite na 200 C oko 30 minuta. Uživajte u divnom ukusu. Prijatno !

Savet