# *Pita sa mesom i prelivom & Meat pie with topping*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **500 g**mlevenog mesa
- **3**jajeta
- **1 čaša**pavlake
- **2 kašicice**bibera
- **1 kašicica**soli

**Preliv:**

- **7 kašika**brašna
- **1**suvi kvasac
- **2 šolje**mleka
- **1 šolja**ulja
- **malo**soli
- **50 g**kackavalja za rendanje

## Priprema

Sveže meso pomešamo sa umucenim jajima, dodamo pavlaku, so, biber. Preliv spremimo prema receptu.

U kalup stavimo pek papir, koru premažemo prelivom, mesnim filom, pa tako dok svaku koru ne filujemo. Ostatak preliva sipamo preko pite.

Pita treba da odstoji sat i po pre nego što je stavimo na pecenje. Peci u zagrejanoj rerni na 160C oko 30 minuta,

izvaditi, narendati kackavalj, vratiti i peci još 5-7 minuta.

Servirati tople parcice ove neobicno ukusne pite.

## Savet