Domaca pita sa mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **55** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g**brašna
- **250 ml**vode
- **1 kašika**soli
- **50 ml**ulja

Za premaz loptica :

- **4 kašike**ulja

Za premaz razvijenih jufki:

- **125 g**putera

Za fil:

- **600 g**krupnije mlevenog mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** beli luk
- **2 kašike**ulja

Priprema

Prvo napravite fil pa dok se fil hladi praviti kore. Priprema fila: Na seckalici iseckati meso malo krupnije. Meso staviti u ciniju, dodati seckani luk staviti, soli, bibera, suvog biljnog zacina, po ukusu, pa sve to dobro sjediniti. Ko voli može da doda i sitno seckani beli luk. U vecu posudu staviti polovinu brašna. Dodati so, ulje i sve to zamesiti mlakom vodom. Lagano dodati i preostalo brašno pa umesiti fino i glatko testo. Testo odmah podeliti na cetiri manje loptice, svaku lopticu namazati sa malo ulja i ostaviti da se malo odmore 20 minuta. Loptice razviti tanko pa ih premazati sa puterom na samu ivicu jufke slagati fil i uviti u pužice peci na 275 stepeni 25 minuta. Poslužiti uz kefir, jogurt kisleo mleko ili pavlaku. Prijatno.

Savet