Pita sa mesom (18)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**kora za pitu
- **500 g**mlevenog mesa
- **3 glavice**crnog luka
- **1 dl**ulja
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **malo**bibera
- **malo**soli
- **po želji**kecap
- susam

Za preliv:

- **2**jajeta
- **1 caša** jogurta
- **1 caša (od 2 dl)**brašna
- **1 caša** ulja
- **1 kašicica**soli
- **1 kesica**praška za pecivo

Priprema

Crni luk sitno iseckati i propržiti na ulju, pa dodati mleveno meso, so, suvi biljni zacin i biber.

Umutiti jaja, dodati jogurt, brašno, so, pecivo i ulje.

Kore podeliti na 4 dela (za 4 rolata). Prvu koru premazati prelivom, staviti drugu koru premazati je kecapom, pa trecu koru prelivom, zatim cetvrtu koru filom. Uviti u rolat i staviti u podmazan pleh. Tako napraviti još tri rolata, pa ih sve premazati ostatkom preliva i posuti susamom. Peci u zagrejanoj rerni na 220 stepeni dok ne porumene.

Savet

Možete praviti i bez keapa.