

Pita sa kupusom i mlevenim mesom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 glavice** kiselog kupusa
- **300 g** mešanog mlevenog mesa
- **150 g** majoneza
- **maloseckanog** peršuna
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **8 kašika** brašna
- **1 čaša** jogurta
- **1 struk** praziluka
- **2** jajeta
- **200 ml** ulja

Priprema

Fil: Kupus sitno iseckati i upržiti na ulju. Na ulju posebno ispržiti sitno iseckan praziluk, pa dodati mleveno meso. Kad meso promeni boju, dodati peršun, posoliti i pobiberiti po ukusu. Na kraju pomešati meso sa kupusom. Kore: Umutiti jaja, dodati majonez, jogurt, brašno i sodu bikarbonu. U nauljenu tepsiju staviti polovinu smese, pa naneti fil od kupusa i mesa. Preko toga uliti preostalu smesu i peci u zagrejanoj rerni na 220C oko 30 minuta.

Savet