

# **Pita sa belim mesom i krompirom**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1/2 kgkora za pitu**
- **1/2 kgbelog mesa**
- **3 srednjakrompira**
- **1 vecicrni luk**
- **1 kašicica bibera**
- **1 ravna kašika suvog biljnog zacina**

### **Za preliv:**

- **1jogurt**
- **1 dlulja**
- **2 dlkisele vode**
- **3 jajeta**
- **1 kašicica soli**
- **po potrebi biber**

## **Priprema**

Pripremiti sastojke. Belo meso samleti, luk oljuštiti i iseci na sitne kockice, krompir oljuštiti i narendati na krupno rende.

Na malo ulja dinstati crni luk, kada postane staklast dodati meso, dinstati oko 10 minuta, pa dodati krompir, zaciniti biberom i suvim biljnim zacinom. Dinstati oko 10ak minuta.

Nauljiti tempsiju. Staviti jednu koru, premazati je uljem, staviti drugu koru, pa rasporediti 2-3 kašike fila, ponavljati postupak dok se ne utroši sav materijal.

Napraviti preliv. Jaja, jogurt, ulje i kiselu vodu sjediniti. Posoliti, pobiberiti.

Pitu iseci na parcad željene velicine, zaliti je prelivom od jaja i jogurta.

Ostaviti pitu pola sata da kore upiju preliv.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 20-25 minuta.

Poslužiti prohlaenu pitu.

Može se služiti kao predjelo ili glavno jelo uz dodatak salate po želji.

## **Savet**

Preukusna pita, prvi put je pravim, ukuani su oduševljeni, pa u je u budunosti baš, baš esto praviti. Meso može biti bilo koje, samo da je mleveno. Prijatno