

Pita sa mesom (19)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kgtankih kora za pitu**

Fil:

- **1/2 kgmlevenog, juneceg, mesa**
- **1/2 kgpraziluka**
- **2 kašicicesuvog biljnog zacina**
- **1/2 kašicicekorijandera u prahu**
- **1/2 kašicicekima u prahu**
- **1/2 kašicicemlevenog bibera sa belim lukom**
- **1 kašicicasušene, miroijke**
- **1 kašicicaorigana**
- **80 mlulja**

Smesa za premazivanje:

- **4jajeta**
- **180 gkisele pavlake**
- **100 mlgustog jogurta**
- **100 mlulja**
- **130 gbrašna**
- **1 kašicicasode bikarbone**
- **1/2 kesiceprška za pecivo**
- **2 kašicicesoli**

... i još:

- ulje za premazivanje korica

Priprema

Kore podeliti tako, da se dobiju devet rolata, od po dve kore (idealno bi bilo da se ima, u pakovanju, 18 kora).

Fil: Na zagrejano ulje staviti mleveno meso i dobro ga, varjacom, razbiti, da se dobije mrvicasta smesa. Pržiti da meso pobeli, pa ubaciti praziluk, iseckan na polukrugove. Dodati sve, navedene, zacine (biozacin, korijander, kim, biber sa belim lukom, miroiju i origano) i dobro promešati. Na tihoj temperaturi pržiti, dok ne ispari voda, koju je meso pustilo i dok se meso ne isprži. Gotov fil skloniti sa vatre, ohladiti i podeliti na devet delova (da bi se, u svakom rolatu, imao ravnomerno rasporeeni fil).

Smesa za premazivanje: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u dublju posudu, dodati so i, cvrsto, umutiti. Ubaciti žumanca i umutiti, da se dobije penasta smesa. Zatim dodati ulje, kiselu pavlaku i gusti jogurt sa sodom bikarbonom (u jogurt se stavi kašicica sode bikarbune, promeša da se rastvorи, pa se sipa u testo). Na kraju dodati brašno sa praškom za pecivo. Dobro umutiti, da se svi sastojci sjedine.

Uzeti vecu tepsiju (ja sam koristila tepsiju vel. 30cm, u koju je stalo pet, savijenih, rolata, a cetiri rolata sam stavila u pleh, savijene u oblik puža) i dobro je premazati uljem.

Na radni sto staviti jednu, raširenu, koru. Koru poprskati sa 2-3 kašicice ulja, pa je premazati sa tri smese za premazivanje. Smesu za premazivanje, silikonskom cekicom, ravnomerno rasporesiti po celoj kori. Preklopiti drugom korom, koju, takoe, treba poprskati uljem i preko staviti smesu za premazivanje. Zatim, preko cele kore, rasporediti jedan deo fila sa mesom. Kore uviti u rolat (ne stezati jako prilikom uvijanja), saviti u oblik puža i staviti na sredinu tepsije.

Na isti nacin potrošiti ostatak kora, smese za premazivanje (ostaviti malo smese za premazivanje pite u tepsiji) i fila sa mesom. Dobijene rolate reati, kružno, oko postavljenih kore u centru tepsije.

Sa ostatkom smese premazati poreanu pitu i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni. Pecenu pitu izvaditi, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi. Prohlaenu pitu iseci i poslužiti.

Savet