

Pita sa mesom (3)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Fil 1:

- **3**jajeta
- **1 šolja od 2 dl**jogurta
- **1/2 šoljeulje**
- **1**prašak za pecivo

Fil 2:

- **1**glavicacrni luk
- **300_400 gm**leveno meso
- so
- suvi biljni zacin
- biber
- **1**jaje
- **500gr.**kore

Priprema

Najpre upržiti glavicu luka na malo ulja. Onda dodati mleveno meso pa dinstati zajedno 5 do 10 minuta. Posoliti i pobiberiti po ukusu. Kad se prohladi dodati jaje da poveže masu. Fil podeliti na tri dela za tri rolata.

etri kore premazati sa 2 do 3 kasike fila od jaja (fil 1) pa na cetvrtu po dužini a pri dnu složenih kora naneti fil od mesa (fil 2). Uviti u rolat. Napraviti tri rolata. Pitu peci na 190 do 200 stepeni do lepe rumene boje.

Savet