

Pituljice sa mesom



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- Za testo:
- **400 ml** kisele pavlake
- **300 g** margarina
- **2 kašice** soli
- **1 kesica** prašak za pecivo
- **900 g** brašna
- Za nadev:
- **300 g** mešanog mlevenog mesa
- **50 g** margarina
- **2 glavice** crnog luka
- **1** jaje

Priprema

Pomešati brašno i so, dodati kiselu pavlaku, prašak za pecivo i narendati margarin. Umesiti od toga cvrsto testo, staviti u foliju i ostaviti dva sata u frižideru.

Na margarinu propržiti sitno iseckan crni luk.

Kada luk malo porumeni dodati meso i zaciniti solju i biberom. Dinstati meso dok ne omekša.

Na pobrašnjennoj podlozi rastanjiti testo i seci na pravougaonike.

Na sredinu svakog pravougaonika staviti po kašicicu fila. Savijati kao jastucice.

Redjati u pouljen pleh tako da dole bude okrenut deo gde je testo spojeno. Premazati cetkicom jastucice umucenim jajetom posuto solju i peci u unapred zagrejanoj rerni na 250 C dok ne porumeni. Pituljice poslužiti tople, mada su jednako ukusne i kao hladne. Prijatno.

Savet