

## **Drugacija mesna pita**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjekora za pitu**
- **500 gmlevenog mesa**
- **3crna luka**
- **3jajeta**
- **1pavlaka**
- **1 cašakisele vode**
- **1/2 cašeulja**
- **1prašak za pecivo**
- **so**

### **Priprema**

Crni luk iseckati sitno i propržiti pa dodati mleveno meso i upržiti sve zajedno. Zaciniti po želji. Umutiti jaja, pavlaku, kiselu vodu, ulje, prašak za pecivo i so.

Staviti dve kore pa sipati fil od mlevenog mesa i tako dok se ne potroši materijal. Na kraju zaseći naslagane kore na kocke da bi bolje upile fili preliti sa filom od kisele pavlake. Ostaviti da odstoji pola sata pa peci.

### **Savet**