

## ***Drugacija mesna pita***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjekora** za pitu
- **500 gm** mlevenog mesa
- **3** crna luka
- **3** jajeta
- **1** pavlaka
- **1** **cašak** kisele vode
- **1/2** **cašeulja**
- **1** prašak 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 zaseci naslagane kore na kocke da bi bolje upile fili preliti sa filom od kisele pavlake. Ostaviti da odstoji pola sata pa peci.

### **Savet**