

Pita sa pivom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** kora za pitu
- **1/2 kg** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **4** jajeta
- **250 ml** jogurta
- **1** prašak za pecivo
- **3 kašike** ulja
- **1 kašika** peršuna
- **300 ml** piva
- **po potrebi** so
- biber

Priprema

Sitno iseckati crni luk i malo ga propržiti na ulju.

Dodati mleveno meso i pržiti.

Dodati so biber i peršun, promešati i skinuti sa šporeta.

Umutiti jaja, jogurt, ulje i prašak za pecivo.

Na dno tepsije staviti 2 kore, preko staviti polovinu mesa.

Preko mesa staviti iscepkane kore i umakane u fil od jaja.

Preko staviti jos jedan red mesa.

Odozgo staviti jos dve kore, sve lepo zatvoriti. Izbockati viljuškom i naliti pivom i peci.

Pred kraj pecenja izvaditi pitu i preliti je sa mešavinom ulja i vode i vratiti još 10 minuta da se zapece.

Savet