

## *Pita sa mesom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 400 g brašna
- 300 g mlevenog svinjskog mesa
- 3 kašike kisele pavlake
- 1 glavica crnog luka
- 2 cešnja belog luka
- kackavalj
- biber
- ulje
- so

### **Priprema**

Žumanca ulupati zajedno sa kiselom pavlakom, dodati sneg od belanaca i brašna; zamesiti testo i podeliti ga na dva dela. Prvi deo razviti u velicini tepsije, pa ga staviti u podmazanu tepsiju i filovati nadevom, pa zatim staviti drugi deo testa i peci pitu u zagrejanom rerni. Pecenu pitu iseci na kvadrate još dok je topla a zatim je prelići zagrejanom kiselom pavlakom i posuti je struganim kackavaljem, pa je vratiti u rernu da se zapece. Pitu služiti dok je topla.

Nadev: Na ulju upržiti meso, dodati mu sitno iseckan (na kockice) crni luk, sitno iseckan beli luk, so, biber i sve dobro izmešati pa malo još pržiti.