

## ***Pita od plavih patlidžana sa mesom***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 700 g tankih kora
- 3 veka plava patlidžana
- 10 babura
- 500 g juneceg mlevenog mesa
- 3 jajeta
- 1 caša kisele pavlake
- 1 glavica crnog luka
- 4 cešnja belog luka
- biber
- so
- ulje

### **Priprema**

Nadev: ispeci plavi patlidžan i paprike, oljuštiti ih, iseckati i propržiti na ulju. Odvojeno na malo ulja propržiti glavicu crnog luka, dodati meso dva puta mleveno i njega propržiti, pa dodati iseckan beli luk, biber i so, zatim dodati masu sa plavim patlidžanom i sve zajedno dobro izmešati.

U dobro podmazanu tepsiju staviti jednu koru, poprskati je uljem, pa nadev, tako naizmenicno, dok se sav materijal ne utroši. Voditi racuna da se nadev utroši a da poslednja kora ostane za pokrivanje. Pre pecenja pitu iseci na kocke i preliti ovim prelivom: umutiti jaja, dodati kiselu pavlakumileram, biber i so, pa je peci u zagrejanj rerni na umerenoj temperaturi. Pecenu pitu služiti dok je topla, sa kiselim mlekom.