Pita sa krompirom i mesom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg krompira
- 1/2 kg mlevenog mesa
- 5 glavica crnog luka
- 3 češnja belog luka
- 2 jajeta
- 500 g kora za pitu
- malo ulja
- so
- biber
- kisela voda

Priprema

Oljušten i opran krompir izrendati, a crni luk iseckati na kockice, pa pomešati krompir, luk i meso, pa zatim ovo sve propržiti sa malo ulja, po ukusu posoliti i pobiberiti. Kada se masa ohladi dodati dva dobro umucena jajeta sa čašom kisele vode. U tepsiju staviti koru, poprskati malo kiselom vodom i stavljati nadev i to sve dok se sav materijal ne utroši. U meuvremenu prokuvati 250 ml vode sa kašikom ulja i malo soli. Pitu pre pecenja iseci na kockice i peci na umerenoj temperaturi. Kada je pita polupecena, izvaditi je iz rerne i preliti je prelivom i ponovo vratiti na pecenje.