

## **Pita sa mesom**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Za pitu:**

- **400 gmešanog mlevenog mesa**
- **6jajeta**
- **3 dljogurta**
- **po ukususo, suvi biljni zacin i biber**
- **1 dlulja**
- **22 supene kašikebrašna**
- **1prašak za pecivo**
- **za posipanješusam i lan**

### **Priprema**

Na malo ulja izdinstati meso. Zaciniti po ukusu pa ostaviti da se ohladi.

Posebno umutiti jaja, dodati 1 dl ulja i jogurt i lepo sjediniti. Posoliti po ukusu. Zatim postepeno dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo i sve lepo umutiti. Dodati i izdinstano meso pa promešati.

Pripremljenu smesu sipati u podmazan i pobrašnjen pleh. Po želji posuti susamom i lanom, pa peci oko pola sata na 200 stepeni, dok ne dobije lepu zlatnu boju.

Ispecenu pitu ostaviti da se malo prohladi, pa iseci na parcad i poslužiti uz jogurt.

## **Savet**

Ako vam je meso masno, možete staviti manje ulja.