

Pita sa mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za pitu:

- **300 g** sitno iseckanog goveeg mesa
- **1 glavica** crnog luka (sitno iseckan)
- **2 češnjak**abelog luka (sitno secenog)
- **20 g** putera za premazivanje kora
- **50 g** rendanog kackavalja
- kore lisnatog testa
- soli po ukusu
- aleva paprika
- biber
- malo kurkume (po želji ko voli)

Priprema

Sve potrebne namernice.

Udinstati crni i beli luk, pa dodati meso da se proprži i sve zacine po ukusu.

U okruglu vatrostralnu posudu koju smo namastili stavimo prvu koru, premažemo puterom, pa posipamo meso i luk.

Pospemo kackavljem.

Poklopimo sa drugom korom i premažemo puterom. Malo izbockamo viljuškom.

Pecemo na 220 C 20 minuta.

Savet

Pravim ovo i sa mlevenim mesom ali ovako bude baš fino. Služila sam sa zelenom seenom salatou. Zar ima brže i ukusnije? Prijatno