

Pita od kiselog testa sa mesom i zeljem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **2jajeta**
- **2 dlmleka**
- **0,5 dlulja**
- **1 kašicicašecera**
- **1 kašicicasoli**
- **po potrebibrašno**
- **1/2 kockekvasca**

Fil:

- **1 strukprazi luka**
- **300 gmlevenog juneceg mesa**
- **1 veca vezazelja**
- **1,5 dlulja**

Priprema

Spojiti mleko i ulje, dodati šefer i kvasac pa sjediniti. Brašno pomešati sa praškom za pecivo, sipati razmuceni kvasac dva umucena jaja. Zamesiti testo sa onoliko brašna koliko je potrebno da se testo ne lepi za radnu površinu i ruke. Dok testo odmara oprati zelje i iseci ga na rezance u tiganj staviti ulje i propržiti nasecen prazi luk na krugove, dodati zelje, malo propržiti pa dodati meso. Još malo propržiti, dodati suvih zacina i malo soli.

Dok se fil haldi razvuci testo oklagijom u obliku pravouganika debljine tuge strane noža. Rasporediti fil.

Podmazati tepsiјu, Uviti testo u rolat i staviti u tepsiјu. Ostaviti 10-15 minuta da malo naraste.

Ugrejati rernu na 250 stepeni, staviti tepsiјu u rernu, posle 10 minuta smanjiti temperaturu na 200 i peci 10š petnaestak minuta. Proverite pitu, sve zavisi od rerne koliko ce se peci.

Savet