

Pita od kiselog testa sa mesom i zeljem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 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 šećer 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 hladi razvuci testo oklagijom u obliku pravouganika debljine tupe strane noža. Rasporediti fil.

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

Ugrejati rernu na 250 stepeni, staviti tepsiju 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