

Rolat-pita sa mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za fil:

- **500** gkora za pitu
- **500** gmlevenog mesa
- **3** glavicecrnog luka
- ulje po potrebi
- zacin
- **1** kasicicasoli
- biber

Za preliv:

- 2jajeta
- **1** cašajogurta
- **1** caša od jogurtaulja
- **1** caša od jogurtabrašna
- **1** kesicapaška za pecivo
- **1** kašicicasoli

Priprema

Fil: Crni luk sitno iseckati, pa propržiti na ulju, dodati meso, so, zacin i biber. Kada je meso dobro uprženo ostaviti fil sa strane.

Preliv: U umucena jaja dodati jogurt, brašno, ulje so i pecivo.

Kore podeliti za rolate - po cetri kore. Prvu koru premazati sa prelivom, tako sve cetri kore premazivati sa prelivom (potrebno je 2 velike kašike preliva).

Na cetvrtoj kori staviti fil od mesa nepremazivati cetvrtu koru prelivom, samo fil.

Uviti kore u rolat (od pola kilograma kora treba da budu cetri rolata). Premazati svaki rolat sa prelivom i posuti susamom.

Peci rolat pitu na 200 stepeni oko 30 minuta. Iseci je i uživati u njoj.

Savet

Pita je mekana, sona i što moji ukuani vole nije masna.