

Prolečna pita sa mesom i mladim crnim lukom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za testo:

- **450-500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **po potrebi** tople vode

Za nadev:

- **400 g** mlevenog mesa
- **1 vez** mladog crnog luka
- **po ukusu** soli i bibera

Za premazivanje:

- **po potrebi** maslac

Poslužiti uz:

- **1 šolju** Moja Kravica jogurt

Priprema

Prosejati brašno, staviti so i uz dodavanje tople vode, umesiti što mekše testo. Kolicinu vode prilagodite sami, oseticete testo "pod rukom", tu zaista ne mogu da dam tacne mere, svako brašno razlicito "pije".

Staviti u tiganj malo ulja i kašicicu Imlekovog maslaca i ugrijati. Mladi crni luk iseckati, zajedno sa "perima", i brzo ispržiti. Dodati meso, pa pržiti dok ne promeni boju. Posoliti i pobiberiti.

Podeliti testo na odgovarajuci broj loptica velicine veceg oraha, to cete morati odrediti sami u zavisnosti od velicine vašeg pleha. Ovog puta sam imala po 7 jufki za svaku koru. Otopiti Imlekov maslac. Razvuci korice, šest premazati otopljenim maslacem, a sedmu ne. Poreati jednu na drugu. Isto uraditi i sa jufkicama za drugu koru. Razvuci prvu koru velicine pleha, podmazati tepsiju i staviti koru. Premazati otopljenim maslacem, pa raspodeliti fil po njoj.

Oklagijom razvuci drugu koru, malo vecu nego prvu, staviti je preko nadeva, "ušuškat" prstima ivice, premazati maslacem i peci u doobro... zagrejanj rerni... Kad se pita "podigne" i fino zarumeni, poprskati je sa malo vode i vratiti na minut-dva u pecnicu. Izvaditi pitu, pa vruću poslužiti uz Moja Kravica jogurt.. Slaže se izvrsno, ništa ne treba dodavati.

Savet