

## **Pita sa mlevenim mesom**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za fil I:**

- **300** gmlevenog mesa
- **1 srednja glavicacrнog luka**
- **po ukusuzacini** (bosiljak, biber, lovor, suvi biljni zacin)

#### **Za fil II:**

- **1/2 cašekisele pavlake**
- **1/2 caše jogurta**
- **1/4 caše ulja**
- **3 jajeta**
- **1 kesicaprška za pecivo**

#### **I još:**

- **1 pakovanjekora za pitu**

### **Prepuna**

Luk propžiti dok ne postane staklast. Zatim mu dodati mleveno meso i dobro udinstati na umerenoj vatri. U posebnoj posudi umutiti jaja, ulje, pavlaku i jogurt. Od te smese odvojiti 1 cašu za prelivanje cele pite. Kada se meso udinstalo sa lukom, sjediniti sa umucenom smesom i dodati prašak za pecivo. Sve lepo promešati.

Pleh dobro podmazati i na dno staviti dve kore (izmeu poprskati zejtinom i kiselom vodom). Sipati fil, razmazati preko cele kore, staviti novu koru i sve tako, dok se ne utroši fil. Pitu završiti sa dve kore kao što ste i poceli. Iseci na kocke i preliti onim filom koji ste ostavili u caši. Ostaviti tako 20-ak minuta. Peci u rerni zagrejanoj na 180 C 45 minuta. Služiti uz pavlaku ili jogurt. Prijatno!

## Savet