

Domaca pita sa mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za kore:

- **600 g** brašna
- **250 ml** mlake vode
- **1 kašika** soli
- **50 ml** ulja
- **4 kašice** ulja (za premazivanje jufki)

Za premazivanje razvijenih kora:

- **125 g** otopljenog putera

Za fil:

- **600 g** krupnije mlevenog mesa
- **3 glavice** crnog luka
- **1** manja šargarepa
- **1** pecena crvena paprika
- **po ukusu**
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** suvi biljni začini
- **po želji** beli luk

Priprema

Prvo napravite fil pa dok se fil hladi praviti kore. Priprema fila: Na seckalici iseckati meso malo krupnije, zatim u seckalicu staviti crni luk, šargarepu, crvenu papriku, pa sve to samleti. U šerpu staviti kašiku ulja dodati luk, šargarepu, papriku, pa sve to prodinstati dodati seckano meso. Staviti, soli, bibera, suvog biljnog zacina, po ukusu, pa sve to dinstati dok sva tecnost ne uvri. Ko voli može da doda i sitno seckani beli luk. Fil ohladiti i sa ohlaenim filom filovati pitu.

Priprema kora: od navedenih sastojaka umesiti fino glatko testo i podeliti ga na cetiri jufcice. Svaku jufcicu namazati sa kašicom ulja i ostaviti da se odmara 20 minuta. Nacin pripreme kora: kad se testo odmorilo razviti svaku jufku posebno, znaci trebaju dve jufke za donji i dve jufke za gornji sloj pite: zatim jufke iseci u oblik tepsije, pa složiti jedan red jufki i premazati puterom, i sve tako dok se ne potroše dve isecene jufke. Zatim staviti fil od mesa, pa onda razviti još dve kore, iseci ih složiti na meso, premazati puterom pitu. Iseci na malo krupnije kocke i peci na 220 C, oko 40 minuta. Poslužiti uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

Savet