

Pita sa mesom (7)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** tankih kora za pitu

Za fil:

- **1/2 kg** mešanog mlevenog mesa
- **1** veći praziluk
- **1/2** **čaše** kisele pavlake
- **2** jajeta
- **1** kesica praška za pecivo
- biber
- suvi biljni zacin

Za preliv:

- **3** jajeta
- **1/2** **čaše** kisele pavlake
- **1** **čaša** (od kisele pavlake) kisele vode
- **1/2** **kašice** soli

I još:

- **200 ml** ulja (za premazivanje kora i za preliv)

Priprema

Praziluk iseckati sitno i na malo ulja ga propržiti. Kada malo omekša dodati mleveno meso i sve zajedno dinstati. Posuti biberom i suvim biljnim zacinom, pa nastaviti prženje, dok masa ne ostane potpuno suva. Ostaviti da se ohladi.

Odvojiti žumanca od belanaca. U hladnu smesu, sa mesom, ubaciti pola čaše kisele pavlake, pecivo i žumanca. Sve, varjacom, sjediniti.

Odvojena belanca, samo, blago umutiti, pa dodati u fil.

Kore raširiti na radnoj površini. Uzeti pleh (vel. 24x40 cm) i prema njemu iseci kore (ostatke, od isecenih kora, tako?e re?ati u pleh, izme?u celih kora). Isecene kore podeliti na tri dela. Pleh podmazati uljem (od 200 ml) i poceti sa re?anjem kora. Staviti prvu trecinu kora i svaku premazati (cetkicom) uljem.

Posle prve trecine pore?anih kora rasporediti pola fila sa mesom. Nastaviti sa re?anjem druge trecine kora, (a izme?u re?ati parcice kora, koji su ostali kada smo isekli kore, prema dnu pleha, gde ce se re?ati), svaku premazivati sa uljem, pa staviti ostatak fila. Pore?ati i zadnju trecinu kora. Tako pore?anu pitu iseci na kocke. Ostatak ulja, dobro, zagrejati, pa preliti po isecenim ivicama.

Fil: Odvojiti belanca od žumanaca, pa ih, sa dodatkom pola kašičice soli, cvrsto umutiti. Dodati žumanca i penasto umutiti, zatim dodati drugu polovinu kisele pavlake i čašu kisele vode. Sjediniti, pa preliti preko isecene pite.

Sacekati pola sata da pita upije tecnost. Rernu zagrejati na 180 C. Posle pola sata pitu prekriti alu-folijom i staviti da se pece.

Pitu peci dvadeset minuta pod alu-folijom, pa je izvaditi i skloniti foliju.

Vratiti pitu u rernu da se ispece do kraja. Kada dobije zlatno rumenu boju izvaditi je, prekriti krpom i ostaviti da se prohladi.

Prohla?enu pitu iseci i poslužiti sa salatnom, po želji.

Savet