

Pita sa mesom (8)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **300 g** mlevenog mesa
- **1** jaje
- **1 kesica** praška za pecivo
- **150 ml** vode ili kisele vode
- **1 kašika** ulja
- so, zacín

I još:

- **1** jaje
- **malou** lja

Priprema

Na malo ulja propržiti i prodinstati mleveno meso, oko 5 minuta. Posoliti, dodati zacín. Kad se prohladi dodati ulupano jaje i prašak za pecivo. U vodu staviti kašiku ulja i promešati.

U tepsiju, podmazanu ili obloženu papirom za pecenje, staviti koru, pa kašiku mešavine vode i ulja. Zatim još jednu koru pa mešavinu vode i ulja. Zguzvati dve kore i staviti ih u tepsiju jednu pored druge i preko staviti fil. Zatim jednu rasirenu koru pa mešavinu vode i ulja, opet dve zguzvane pa fil. Postupak ponavljati dok se ne utroši materijal. Pitu završiti kako je i poceta, sa dve rasirene kore poprskane mešavinom vode i ulja.

Ulupati jaje, preliti pitu. Peci oko 40 minuta u rerni zagrejanj na 180 C. Pecenu ostaviti da se prohladi, iseci i poslužiti. Prijatno!

Savet

Mozete staviti i malo vise mesa, do 500 g, i glavicu crnog luka koju biste proprzili sa mesom (ja ne stavljam zato sto vise volim bez luka).