

Trodelna pita sa mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** gkora za pitu
- **300** gmlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **2** cena belog luka
- **maloulja**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malozacina**
- **1** jaje

Za preliv:

- **4** jajeta
- **2** dlkisele vode
- **1** cašajogurta
- **2** dlulja

Priprema

Na ulju propržiti glavicu crnog luka, pa dodati beli pa mleveno meso. Posoliti i staviti biber. Mešati 10-tak

minuta na laganoj vatri. Skloniti sa šporeta i ostaviti da se prohladi. U prohladenu smesu ubaciti jaje i promešati.

Kore podeliti na tri dela, a meso na dva. Staviti prvi deo kora, pa preko polovinu mesa.

Opet staviti kore.

Na kore opet fil, pa kore. Celu pitu iseci na kockice.

Umutiti belanca pa dodati žumanac, kiselu vodu, jogurt i ulje i preliti celu pitu. Treba da odstoji, da bi fil sišao do zadnjih kora. Najbolje pitu napraviti uvece, a ujutru peci ili obrnuto.

Savet