

## ***Bakina pita sa mesom***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** glavica crnog luka
- **500** gmlevenog mesa
- **4** jajeta
- **1/2** ljogurta
- **1** malapavlaka
- **300-500** ggotovih kora za pite
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

### **Priprema**

Na glavici luka izdinstati mleveno meso. Dodati so, biber (malo više da bi dao ukus), suvi biljni zacin. Istovremeno prokuvati malo ulja i vode za premaz.

Umutiti jaja, pavlaku i jogurt. Zaciniti. Napraviti da smesa bude re?a.

Podmazati pleh. Nare?ati kore tako da ostanu kraci koje cete na kraju preklopiti preko svega. Dodati još 1-2 kore na dno, pa filovati. Namazati premazom, posuti mesom, preliti malo filom. Vodite racuna da vam ostane fila da zalijete na kraju. Opet kora, premaz, meso, fil...

Kada potrošite svo meso preklopiti krake i na kraju dodati još jednu kora, da prekrije celu pitu. Iseci pitu na

komade kakve želite, a onda zaliti ostatkom fila. Viljuškom širiti proreze da se fil zavuce svuda. Peci na 250 stepeni, kad porumeni smanjiti na 200 C.

## **Savet**

Prijatno! :)