

Pita sa mesom (10)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g**tanjih kora
- **600 g**mešanog mlevenog mesa (junece i svinjsko)
- **2 kašice**aleve paprike
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

Za fil:

- **5**jaja
- **1 cašak**isele pavlake
- **1 kašak**isele vode
- **1/2 kesice**prška za pecivo
- so

Za prelivanje kora:

- **2**jajeta
- **1/2 caše (od kisele pavlake)**kisele vode

Priprema

Kore podeliti na tri dela, plus tri kore odvojeno. Meso ispržiti na ulju. Posuti sa biberom i suvim bilnjim

zacinom, po ukusu. Na kraju dodati alevu papriku. Ostaviti da se prohladi.

Fil: Jaja umutiti sa dodatkom soli (po ukusu). Dodati kiselu pavlaku, sjediniti, pa dodati kiselu vodu i, na kraju, prašak za pecivo.

Odgovarajuci, dublji, pleh podmazati uljem. Reati prvu trecinu kora (uzimati po 2-3 kore i reati ih kao harmonika. Posuti sa malo ulja, pa naneti po malo fila). Posle prve trecine kora, staviti pola mlevenog mesa, pa nastaviti sa reenjem (i prelivanjem uljem i jajima) druge trecine kora. Kada se poreba i druga trecina kora izruci se ostatak mesa i pokrije sa ostatkom kora, koje se, takoe, prelivaju uljem i jajima. Sve prekriti sa tri odvojene kore, koje ne prelivamo uljem.

Pitu iseci na kocke i preliti mešavinom umucenih jaja sa kiselom vodom. Ostaviti da odstoji pola sata, pa peci, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 stepeni.

Pecenu pitu izvaditi, pokriti krpom i ostaviti da se prohladi. Poslužiti uz jogurt.

Savet