

## ***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** **čaš** kisele pavlake
- **1** **kaš** kisele vode
- **1/2** **kesice** praška za pecivo
- so

#### **Za prelivanje kora:**

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

### **Priprema**

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

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.

Odgovarajući, dublji, pleh podmazati uljem. Režati prvu trećinu kora (uzimati po 2-3 kore i režati ih kao harmonika. Posuti sa malo ulja, pa naneti po malo fila). Posle prve trećine kora, staviti pola mlevenog mesa, pa nastaviti sa reženjem (i prelivanjem uljem i jajima) druge trećine kora. Kada se poređa i druga trećina kora izruci se ostatak mesa i pokrije sa ostatkom kora, koje se, takođe, 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 zagrejanj rerni, na 190 stepeni.

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

## **Savet**