

## *Lenja pita od mesa*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 250 g margarina
- 500 g brašna
- 1 jaje
- malo soli
- 1 paketić kvasca

#### **Za nadev:**

- 500 g mlevene junetine
- 1 glavica crnog luka
- 2 cena belog luka
- 2 jajeta
- 1 dl pavlake
- biber
- so

### **Priprema**

Staviti kvasac u malo slane vode da uskisne. Umešati margarin i brašno, dodati uskisao kvasac i jaje i umesiti glatko testo. Testo staviti u frižider na pola sata da se "odmori".

Sitno iseckati crni i beli luk. Zagrejati malo ulja i izdinstati luk. Kada omekša, dodati junetinu i sve zajedno izdinstati. Posoliti i pobiberiti po ukusu. Kada se masa ohladi, dodati dva umucena jajeta i pavlaku. Po želji može da se doda i malo seckanog peršuna.

Testo podeliti na dva dela i oba razvuci na oko 1 cm debljine. Namastiti pleh, obložiti ga jednim delom testa, sipati nadev, pokriti drugim delom testa i ostaviti da stoji jedan sat.

Testo malo izbušiti viljuškom i ispeci u zagrejanoj rerni da porumeni.