

Pita sa mesom (11)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **500** gmlevenog mesa
- **3** glavicecrnog luka
- **2-3** kašikeulja
- **po ukususuvi** biljni zacin
- **po ukusubibera**
- **po ukususoli**

Za prelivanje kora:

- **2**jajeta
- **1** caša (od jogurta)ulja
- **1** caša (od jogurta)brašna
- **1** kesicapraška za peciva
- **1** kašicicasoli
- **1** cašajogurta

Priprema

Fil: Crni luk sitno iseckati, pa propržiti na ulju, dodati meso, so, zacin i biber. Kada je meso dobro uprženo ostaviti fil sa strane. Preliv: U umucena jaja dodati jogurt, brašno, ulje so i pecivo. Kore podeliti za rolate - po cetri kore. Prvu koru premazati sa prelivom, tako sve cetiri kore premazivati sa prelivom (potrebno je 2 velike kašike preлива). Na cetvrtoj kori staviti fil od mesa, ne premazivati cetvrtu koru prelivom, samo fil.

Uviti kore u rolat (od pola kilograma kora treba da budu cetiri rolata).

Premazati svaki rolat sa prelivom i seci na trouglove re?ati u tepsiju i peci.

Peci rolat pitu na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet