

Pita sa mesom (12)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml** mleka
- **1 kg** brašna
- **1 kašičica** soli
- **250 g** margarina
- **maloulja**
- **1** kvasac

Za fil:

- **700 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- so
- biber
- aleva paprika
- suvi biljni zacín

Priprema

U šerpu sipati ulje i dodati meso. Iseckati sitno crni luk i dodati i njega. Posoliti i pržiti meso dok ne bude srednje prženo. Dodati začine (po ukusu) i ostaviti sa strane.

Staviti kvasac da nadoe u malo mleka sa kašičicom šecera. U nadošli kvasac dodati ostatak mleka, brašno, so. Zamesiti testo srednje tvrdoce i ostaviti da nadoe. Nadošlo testo izruciti na pobrašnjenu površinu, obraditi i

razvuci u kvadrat debljine prsta. Premazati sa margarinom u kome je par kašika ulja.

Premazano testo presaviti na polovinu pa nju premazati. Presaviti na cetvtinu pa premazati.

Presaviti na osminu pa premazati. Presaviti na šesnaestinu i premazati. Ostaviti 5-10 minuta da odstoji. Testo razvuci i premazati ostatkom margarina i urolati. Rolat iseci na tri jednaka dela. Razvuci svaki rolat velicine praougaonika i dodati 1/3 fila na kraj i urolati.

Ponoviti postupak i sa ostala dva dela testa. Staviti rolat u nauljan pleh i peci u zagrejanjoj rerni na 250 C, dok ne dobiju boju.

Savet