

Pita sa mesom (14)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil:

- **500** gmlevenog mesa
- **1**šargarepa
- **3** **glavice**crnog luka
- **2** **cen**abelog luka
- suvi biljni zacin
- biber

Za premaz:

- **1** šoljabrašna
- **1** šoljaulja
- **1** šoljajogurta
- **1** **kesic**praška za pecivo
- so
- **2**jajeta

I još:

- **500** gkora za pitu

Priprema

Na malo ulja izdinstati sitno iseckan luk i šargarepu

Kada omekšaju, dodati mleveno meso i začine i dinstati.

Napraviti fil od sastojaka za premazivanje.

Podeliti kore prema broju. Ja sam imala 3 rolata po 4 kore. Svaku filovati filom za premaz kora, a na poslednju staviti meso.

Zamotati u rolat, staviti u podmazan pleh, odgore ostatkom fila premazati ili umutiti jaje i premazati. Peci na oko 200 stepeni.

Savet

Šolju sam koristila od Don Caffè, 200 ml je mera.