

## **Pita na sprat**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400** gmlevenog mesa
- **1** prutpraziluka
- **1** pakovanjetankih kora
- **po željisoli**
- **1/2** cašekisele pavlake

### **Priprema**

Prvo propržiti na ulju meso i luk, kada je gotovo dodati pavlaku. U pleh koji ste podmazali staviti dve kore na dno, pa treći koru poprskati uljem i kiselom vodom, i staviti fil na ivicu kore uz duž kore, pa uviti i staviti na te dve kore, i tako sve do kraja redosledom tri kore dole, pa dve pa jedna, i onda tim donjim kotama uvijati kao rolat i peci 20 minuta na 250 stepeni. (treba da bude kao piramida od uvijenih kora)

### **Savet**

Slatko se jede, budu mali zalogajii kad se isee. PRIJATNO