

Rol-pita sa mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Fil I:

- 1 jogurt
- 1 pavlaka
- 5 kašika šecera
- 1/2 kašičice praška za pecivo
- 3 jajeta
- 1 dlulje

Fil II:

- 500 gmleveno meso
- 2 glavice crni luk
- 4 cenabelog luka
- biber
- suvi biljni zacini
- origano
- aleva paprika

I još:

- 500 g kora za pitu
- ulje

Priprema

U ciniju izlupati 3 jajeta, mikserom ih umutiti. Dodati jogurt, pavlaku, ulje i potom brašno sa praškom za pecivo i mutiti dok se ne sjedine svi sastojci.

Za fil 2: Iseckati na što sitnije obe vrste luka i dinstati ih dok ne omekša. Dodati mleveno meso i dinstati oko 15 minuta. Dodati zacine, probati, i ako je dobro zacinjeno precijati na filovanje kora.

Pakovanje kora podeliti, ja sam napravila 4 rolata od po 3 kore. Ko želi deblji rolat može 3 rolata od 4 kore, kako god želite. Prvu i drugu koru premažemo sa 2 pune kašike prvog fila. Stavimo trecu koru, na nju rasporedimo mleveno meso i uvijamo u rolat. Postupak ponoviti i sa ostala 3 rolata. Ostatak prvog fila preliti preko rolata i peci dok korica ne porumeni i bude lepo hrskava.

Savet

Veoma lepa pita, za koju treba malo vremena, a ukus je divan. :-) I što je meni najvažnije, uopšte nije masna i jakog ukusa kao razni kupovni bureci i pite sa mesom.