

Slane pitice



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Fil I:

- **250** gmlevenog mešanog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **1/2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **prstohvat** bibera
- **prstohvat** soli
- **2** kašikeulja

Fil II:

- **250** gšampinjona
- **1** glavica crnog luka
- **1/2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **prstohvat** bibera
- **prstohvat** soli
- **2** kašikeulja

Fil III:

- **100** g feta sira
- **100 g** krem sira
- **50** ml jogurta
- **prstohvat** soli
- **1** jaje

Za preliv:

- 2 jajeta
- 200 ml jogurta
- 100 ml ulja
- 200 g brašna
- 200 ml kisele vode
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašičica soli

I još:

- 1 pakovanje kora za pite

Priprema

Fil I. Sipati ulje u šerpu pa dodati sitno iseckan luk, dinstati dok luk ne postane staklast, potom dodati mleveno meso dinstati 15 do 20 minuta. Dodati biber, so i suvi biljni zacin.

Fil II. Sipati ulje u tiganj pa dodati sitno seckan crni luk, dinstati dok luk ne postane staklast, potom dodati na listice iseckane šampinjone dinstati dok voda ne ispari pa dodati so, suvi biljni zacin i biber.

Fil III: U vanglicu sipati feta sir, krem sir, jogurt, jaje i so. Dobro izmešati viljuškom.

Preliv. Umutiti jaja sa solju, uljem, jogurtom, kiselom vodom i dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Dobro umutiti da ne bude grudvica.

Svaku koru preseći na pola. Uzeti polovinu kore i premazati sa dve kašike preлива pa na pocetak celom dužinom staviti fil sa mesom i potom urolati i staviti u podmazan pleh. Tako do kraja dok se ne utroši fil sa mesom.

Polovinu kore takođe premazati sa dve kašike preлива pa na pocetak celom dužinom staviti fil sa pecurkama, urolati i staviti u pleh. Tako do kraja dok se ne utroši fil sa pecurkama.

Polovinu kore premazati sa dve kašike preлива pa staviti na pocetak celom dužinom fil od sira i urolati. Tako do kraja dok se ne utroši sav materijal.

Kada su urolane sve kore sa ostatkom preлива premazati pitice i staviti da se peku na 200°C dok ne porumene.

Savet

Pitica ispadne dosta i veoma su ukusne.