

Mesna uživancija



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu

Za premazivanje:

- 5 jaja
- **1** **čaš**a jogurta
- **1** **čaš**a kisele pavlake
- **1** **čaš**aulja
- **1** **kesi**ca praška za pecivo

Fil:

- **1/2** **šolj**ice ulja
- **1** **glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- **600 g** mlevenog mesa
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- **1** **kaš**ika aleve paprike
- **1** **šolj**ica vode

Priprema

Fil: Na ulju propržiti seckani luk i narendanu šargarepu.

Dodati meso, so, biber, zacin, alevu papriku, pa preliteri šoljicom vode i dinstati 20 minuta.

Za to vreme pripremiti smesu za premazivanje. Umutiti viljuškom jaja, jogurt, pavlaku, ulje i prašak za pecivo.

Pleh podmazati pa staviti dve kore na dno da krajevi vire sa strane. Pa staviti koru, premazati je sa smesom koju smo pripremili, opet kora, premaz.

Kora, pa fil sa mesom...

Slagati dok ne utrošimo sav materijal, na svaku 4 koru ide fil, kada utrošimo kore vratimo ivice koje smo ostavili. Složenu pitu isecemo i premažemo (ostaviti 3 kašike smese).

Peci na 220 stepeni 25 minuta.

Služiti.

Savet

Pita je sona i lepa i kada je hladna! Prijatno!