

Zalivena pita sa mesom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za pitu
- **300 g** mešanog mlevenog mesa
- **3** glavice crnog luka
- **2** dl gazirane vode
- **2** dl jogurta
- **1** dl ulja
- **4** jajeta
- **po** ukusu soli
- **po** ukusu bibera

Priprema

Sitno iseckati crni luk i pržiti ga na ulju. Dodati mleveno meso i dobro upržiti. Zaciniti solju i biberom. Kore podeliti na 3 dela, a fil na 2 dela. Naizmenicno složiti u podmazan pleh (veliki od rerne). Oštrim nožem iseci na manje kocke. Pomešati mineralnu vodu, jogurt i ulje. Ovom mešavinom zaliti pitu. Pažljivo pomalo podizati parcice da mešavina svuda proдре. Ostaviti malo da se mešavina upije. Mikserom umutiti jaja, pa zaliti pitu. Ponovo kašičicom zadizati slojeve. Možete čak i malo protresti pleh. Pitu peci prvih 10 minuta na 250 C, a zatim pokriti folijom i peci još 20-25 minuta na 200C. Ne mora se pokrivati kada se izvadi iz rerne jer će svakako biti mekana (sa strane i odozdo će biti divno hrskava).

Savet

Napomena: Ko ne voli meso može je napraviti sa peurkama. Potrebno je 400-500 g peuraka, jer imaju dosta

tenosti tako da prženje traja duže a samim tim i kalo je vee. Neka vas ne buni to što ide tako malo mesa. To je sasvim dovoljno da pita bude ukusna, a da ne bude teška. Naravno možete i poveati koliinu mesa do 500g ako volite da je zasitnija.