

Krompir pita sa mlevenim mesom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **4-5 kuvanih krompira**
- **2 jajeta**
- **200 g margarina**
- **1 kockica sirovog kvasca**
- **1,5 dl mleka**
- **1 kašicica šećera**
- **400 g brašna**
- **malosoli**

Fil:

- **400 g mlevenog mesa**
- **1 manja glavicac crnog luka**
- **maloulja**
- **jaje za premazivanje**
- **susam za posipanje**

Priprema

Kuvani krompir propasirati, dodati jaja, omekšali margarin i kvasac koji ste predhodno razmutili sa mlekom i šecerom. Promešajte i polako mešajuci dodajte brašno pomešano sa solju. Zamesite testo i ostavite da stoji sat vremena na sobnoj temperaturi. Fil: Za to vreme crni luk isecite na sitno i propržite na malo ulja i dodajte mleveno meso, posolite, pobiberite i dodajte zacine. Dinstajte meso na laganoj vatri 20 minuta i sklonite sa strane. Nadošlo testo premesite, podelite na dva dela. Rastanjite testo oklagijom do velicine tepsije. Jedan deo

prebacite u tepsi (plehu) koji ste predhodno namazali uljem. Preko prvog dela testa ravnomerno rasporedite pripremljeni fil sa mesom i preko njega drugi deo testa (predhodno rastanjen) kao i prvi. Premažite jajetom i pospite susamom. Ostavite da stoji desetak minuta a za to vreme zagrejati rernu na 250 stepeni. Peci u donjem delu rerne dok ne porumeni.

Savet