

# **Pita sa mesom (16)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**kora za baklavu

### **Za premazivanje kora:**

- 3jajeta
- **120 ml**ulja
- **180 ml**mleka
- **7 kašika (vrhom pune)**brašna
- **1/2 kockice**kvaska
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera

### **Fil:**

- **700 g**mešanog mlevenog mesa (svinjsko i junece)
- **1 kašicica**svježe mlevenog, crnog, bibera
- **2 kašicice**uvog biljnog zacina
- ulje

## **Priprema**

Mleveno meso staviti na zagrejano ulje. Posuti ga sa mlevenim biberom i suvim biljnim zacinom i staviti da se prži. Tokom prženja meso dobro, kašikom, usitniti, da se dobije mrvicasta struktura. Kada se meso isprži

skloniti ga sa vatre, i ostaviti da se ohladi.

U topлом млеку, са dodатком шећера, подици квасац. У ванглику разбити јага, додати јој и пенасто јој умутити. Додати уље и припремљени квасац, па добро сјединити. На крају убацити брашно и умутити, да нема грудвича. Од припремљеногfila одвојити четири кашике, за премазивање ролата.

Коре поделити на четири дела, од по пет кора (потребно је 20 корица). Такође и фил, као и смесу за премазивање коре, поделити на четири дела.

Узети једну кору и расирити је на радној површини. ПРЕЛИТИ СА 2-3 КАШИКЕ СМЕСЕ ЗА ПРЕМАЗИВАЊЕ КОРА, ставити преко другу кору, премазати је преливом, преко је трећа кора, прелив, пре клапамо четвртом кором, прелив и завршавамо са пре клапањем пете коре. Пре које коре, такође, иде прелив, па по целој површини распоредити 1/4 месногfila.

Обе стране, припремљених, кора савити, по 1cm, унутра - да не би искурео фил приликом печенja - па коре увiti у ролат. Приликом увијања ролата, не затезати коре, да би остale ваздушасте, када се испечу.

Припремљени ролат ставити у плећ, преко тек папира. На исти начин спремити и остale ролате. Пореане ролате премазати одвојеним преливом и ставити да се пеку, у претходно загрејаној рерни, на 170 степени.

Пекено пите извадити, прекрити крпом да се охлади, па је исечи и послужити.

## Savet