

Brza pita sa mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** brašna
- **100 g** masti, margarina ili putera
- **1 dl** toplog mleka
- **1/2** kvasca
- **1** žumance
- **1 kašicica** šećera
- **1 kašicica** soli

Za nadev:

- **300 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka (isecenog na sitne kockice)
- **3 kašike** sitno secenog lista peršuna
- **1** belance
- **1 kašicica** bibera
- **po potrebi** so

Za premazivanje i posipanje:

- **1** jaje
- **malo** susama
- **malo** krupne morske soli

Priprema

U posudu za mešenje staviti brašno, mast, mleko, kvasac, žumanca, šećer, so i zamesiti testo (ne treba kvasac da nadoe). Testo podeliti na dve jufke.

Na malo ulja dinstati crni luk, pa mu dodati meso, kada je meso dinstano dodati začine i peršun, pa skinuti sa vatre. Umešati umuceno belance.

Oklagijom rastanjiti prvu jufku pa je staviti u suv, dublji pleh (testo je masno pa nema potrebe za dodatnom masnocom na plehu). Preko kore staviti dinstano meso (ocediti ga ako ima potrebe), a zatim staviti rastanjenu drugu koru, izbockati je viljuškom, premazati umucenim jajetom i posuti susamom i krupnom morskom soli.

Peci u zagrejanj rerni na 180 C 12-15 minuta (dok ne poprimi zlatno-žutu boju).

Savet

Veoma ukusna, brza i jednostavna pita. Prijatno :)