

## ***Pita sa mesom (17)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** kora za gibanicu
- **700 gm** mlevenog mesa
- **6** jaja
- **1 glavica** crnog luka
- **3 cen**abelog luka
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **1 kašik** zacinsko bilje
- **2 dl** ulja
- **1 caš** pavlake
- **3 dl** mineralne vode

### **Priprema**

Na malo ulja propržiti sitno secen crni luk, dok ne postane staklast. Dodati mleveno meso i mešati dok meso ne promeni boju. Dodati izgnjecen beli luk, posoliti i pobiberiti. Skloniti sa špotera i pustiti da se prohladi. Kore podeliti na tri dela. U ohla?enu smesu od mesa dodati jedno jaje i razmutiti. Meso podeliti na dva dela. Pleh malo zamastiti pa naslagati trecinu kora jednu preko druge pa naneti polovinu mesa. Prekriti drugom trecinom kora pa isipajte fil i na kraju završite opet korama.

Pitu preseci na željene parcice.

Jaja umutite penasto, dodajte pavlaku, ulje, mineralnu vodu i zacini. Sve sjediniti mikserom pa isipajte preko pite. Malo nožem povucite ivice pite da može fil da dopre do zadnje kore. Pitu ostavite u frižider da prenoci i

sutradan pecite na 200 C oko 30 minuta. Uživajte u divnom ukusu. Prijatno !

**Savet**