Gurmanska pita sa mesom i pecurkama

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **21 list**kora za pitu
- **300 g**mlevenog mesa
- **400 g**pecuraka
- **1 glavica**luk
- **po ukusu**so
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**origano
- **malo**ulja
- **malo**kisele vode

Preliv:

- **4** jajeta
- **1 casa**jogurta
- **1 casa**ulja
- **1 casa**kisele vode

Za posipanje:

- **po želji**susam ili lan

Priprema

Luk sitno iseckati pa propržiti na malo ulja zatim dodati meso i zacine. U odvojenu šerpu prodinstati sitno seckane pecurke sa malo ulja i zacina, dok voda koju su pustile ne ispari. Kada je gotovo i jedno i drugo spojiti i izmešati. Zatim kore podeliti na 3 dela. Po 7 kora ide u 3 dela. Dublju tepsiju u kojoj cemo peci pitu podmazati uljem. Zatim reati prvih 7 kora jednu na drugu, a izmeu ih poprskati vrlo malo kiselom vodom. Preko 7me kore sipati pola smese od mesa i pecuraka.

Zatim sledecih 7 kora poreamo i isto po malo pospemo kiselom vodom izmeu. Pa drugu polovinu smese sipamo preko 14te kore. I opet reamo trecih 7 kora pomalo posutih kiselom vodom. Zatim pitu isecemo nožem na kocke.

Umutimo preliv od jaja, jogurta, ulja i kisele vode... Prelijemo preko pite i nožem razmaknemo kocke da smesa proe do dna tepsije.

Pita bi trebala da odstoji minimum sat vremena da bi preliv što bolje upio. Ja je ponekad napravim uvece pa pecem tek ujutru. Što duže stoji socnija je i lepša. Pitu odozgo pospemo susamom i pecemo u zagrejanoj rerni na 250C oko 15 minuta. Kada porumeni smanjimo na 200C i pecemo još oko 30ak minuta. Služiti uz jogurt ili kiselo mleko!

Savet

Ova pita je ukusna i topla i hladna... mera je izdašna i za više ljudi...