

## Šarena pita sa mesom



### Sastojci

#### Potrebno je:

- 700 g tankih kora
- 400 g mlevenog mesa
- 1 srednja glavica kupusa
- 1 kg oljuštenog krompira
- 2 glavice crnog luka
- 3 jajeta
- 1 pavlaka
- 2 dl kisele vode
- biber
- so

### Priprema

Meso izdinstati na luku kao za sarmu, pa kad se prohladi dodati jaje i promešati.

Presan (oljušten) krompir izrendati na trenici (deo za jabuke) i pomešati sa glavicom sitno izrezanog crnog luka i dodati bibera.

Kupus izrezati sitno, posoliti, staviti na vrelu mast, dodati bibera i prodinstati.

Kore podeliti na TRI dela. Slagati kore u tepsiji tako da se svaka poulji, a na poslednju koru prvog svakog dela staviti krompir, na poslednju koru drugog dela staviti kupus, a na pretposlednju koru treceg dela staviti meso i prekriti poslednjom preostalom korom.

Iseci na kocke i zaliti masom koju ste umutili od 2 jajeta, pavlake i kisele vode.

Peci na temperaturi od 200 stepeni.