Pita sa kupusom i mlevenim mesom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 glavice**kiselog kupusa
- **300 g**mešanog mlevenog mesa
- **150 g**majoneza
- **malo**seckanog peršuna
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **8 kašika**brašna
- **1 čaša**jogurta
- **1 struk**praziluka
- **2**jajeta
- **200 ml**ulja

Priprema

Fil: Kupus sitno iseckati i upržiti na ulju. Na ulju posebno ispržiti sitno iseckan praziluk, pa dodati mleveno meso. Kad meso promeni boju, dodati peršun, posoliti i pobiberiti po ukusu. Na kraju pomešati meso sa kupusom. Kore: Umutiti jaja, dodati majonez, jogurt, brašno i sodu bikarbonu. U nauljenu tepsiju staviti polovinu smese, pa naneti fil od kupusa i mesa. Preko toga uliti preostalu smesu i peci u zagrejanoj rerni na 220C oko 30 minuta.

Savet