

Pita sa mesom bez kora



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 1/2 kašičice soli
- 1 jogurt
- 1 šolja (od jogurta) brašna
- 1 kašičica sode bikarbone
- Fil:
- 300 gmlevenog mesa
- 2 do 3 glavice crnog luka
- 2 dlulje
- po ukusu so
- biber

Priprema

Testo: Pomešati jogurt sa sodom bikarbonom i ostaviti 5 minuta. Jaja umutiti i dodati brašno, so i sve dobro sjediniti. Fil: ispržiti crni luk na vrelom ulju, dodati mleveno meso i dinstati sve dok meso ne omekša. Posoliti i pobiberiti. U nauljenu tepsiju sipati polovinu testa, pa naneti fil od mesa, a preko njega naliti drugu polovinu testa. Peci 40 minuta na 170C.

Savet