

Pita sa mesom u korama od heljadinog brašna



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** kora od heljadinog brašna
- **350 g** mešanog mlevenog mesa
- **1 velika glavica** crnog luka
- **2 cenabelog** luka
- **1** jaje
- **1 kašičica** crnog bibera
- **1 kašik** peršunovog lista
- **250 ml** kisele vode
- **100 ml** maslinovog ulja
- **po ukusu** soli

Priprema

U zagrejan tiganj staviti ulje, dodati prethodno očišćen i sitno iseckan crni luk i propržiti. Kada luk postane staklast dodati meso (ne mora mleveno, može i sitno iseckano) i nastaviti prženje. Posoliti, dodati sitno seckan beli luk i kada je meso proprženo, skloniti sa šporeta i dodati biber, sitno seckan peršunov list i umuceno jaje. Ako se koristi suvi peršunov list, dovoljna je 1 kašičica. Kiselu vodu i ulje prokuvati da se ulje ne odvaja i prohladiti. Uzimati po 2 ili 3 kore (u zavisnosti od debljine istih) i svaku dobro premazati mešavinom ulja i vode. Na poslednju premazanu koru staviti deo fila i urolati. Tako raditi dok se ne utroše sve kore i nadev. Kore poslužiti u pouljen pleh (ili obložen papirom za pečenje) i preliti preostalom mešavinom vode i ulja. Peci u prethodno zagrejanj rerni na 220 stepeni C oko 30 minuta. Poslužiti toplo.

Savet

Ovo je ukusna, a krajnje jednostavna pita, bez puno jaja, pavlake, mleka. ?esto je pravim i bez jaja, sa dodatkom kašike mlevenog lana.