

Pita sa belim mesom i krompirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** kora za pitu
- **1/2 kg** belog mesa
- **3 srednjak** krompira
- **1** vecicni luk
- **1 kašicica** bibera
- **1 ravna kašika** suvog biljnog zacina

Za preliv:

- **1** jogurt
- **1 dl** ulja
- **2 dl** kisele vode
- **3** jajeta
- **1 kašicica** soli
- **po potrebi** biber

Priprema

Pripremiti sastojke. Belo meso samleti, luk oljuštiti i iseci na sitne kockice, krompir oljuštiti i narendati na krupno rende.

Na malo ulja dinstati crni luk, kada postane staklast dodati meso, dinstati oko 10 minuta, pa dodati krompir, zaciniti biberom i suvim biljnim zacinom. Dinstati oko 10ak minuta.

Nauljiti tepsiju. Staviti jednu koru, premazati je uljem, staviti drugu koru, pa rasporediti 2-3 kašike fila, ponavljati postupak dok se ne utroši sav materijal.

Napraviti preliv. Jaja, jogurt, ulje i kiselu vodu sjediniti. Posoliti, pobiberiti.

Pitu iseci na parcad željene velicine, zaliti je prelivom od jaja i jogurta.

Ostaviti pitu pola sata da kore upiju preliv.

Peci u zagrejanj rerni na 180 C oko 20-25 minuta.

Poslužiti prohladenu pitu.

Može se služiti kao predjelo ili glavno jelo uz dodatak salate po želji.

Savet

Preukusna pita, prvi put je pravim, ukuani su oduševljeni, pa u je u budunosti baš, baš esto praviti. Meso može biti bilo koje, samo da je mleveno. Prijatno