

Pita sa mesom (19)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** tankih kora za pitu

Fil:

- **1/2 kg** mlevenog, juneceg, mesa
- **1/2 kg** praziluka
- **2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašičice** korijandera u prahu
- **1/2 kašičice** kima u prahu
- **1/2 kašičice** mlevenog bibera sa belim lukom
- **1 kašičica** sušene, mirošije
- **1 kašičica** origana
- **80 ml** ulja

Smesa za premazivanje:

- **4** jajeta
- **180 g** kisele pavlake
- **100 ml** gustog jogurta
- **100 ml** ulja
- **130 g** brašna
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **2 kašičice** soli

... i još:

- ulje za premazivanje korica

Priprema

Kore podeliti tako, da se dobiju devet rolata, od po dve kore (idealno bi bilo da se ima, u pakovanju, 18 kora).

Fil: Na zagrejano ulje staviti mleveno meso i dobro ga, varjacom, razbiti, da se dobije mrvicasta smesa. Pržiti da meso pobeli, pa ubaciti praziluk, iseckan na polukrugove. Dodati sve, navedene, zaccine (biozacin, korijander, kim, biber sa belim lukom, mirošiju i origano) i dobro promešati. Na tihoj temperaturi pržiti, dok ne ispari voda, koju je meso pustilo i dok se meso ne isprži. Gotov fil skloniti sa vatre, ohladiti i podeliti na devet delova (da bi se, u svakom rolatu, imao ravnomerno raspoređeni fil).

Smesa za premazivanje: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u dublju posudu, dodati so i, cvrsto, umutiti. Ubaciti žumanca i umutiti, da se dobije penasta smesa. Zatim dodati ulje, kiselu pavlaku i gusti jogurt sa sodom bikarbonom (u jogurt se stavi kašičica sode bikarbone, promeša da se rastvori, pa se sipa u testo). Na kraju dodati brašno sa praškom za pecivo. Dobro umutiti, da se svi sastojci sjedine.

Uzeti vecu tepsiju (ja sam koristila tepsiju vel. 30cm, u koju je stalo pet, savijenih, rolata, a cetiri rolata sam stavila u pleh, savijene u oblik puža) i dobro je premazati uljem.

Na radni sto staviti jednu, raširenu, koru. Koru poprskati sa 2-3 kašičice ulja, pa je premazati sa tri smese za premazivanje. Smesu za premazivanje, silikonskom cetkicom, ravnomerno rasporesiti po celoj kori. Preklopiti drugom korom, koju, takođe, treba poprskati uljem i preko staviti smesu za premazivanje. Zatim, preko cele kore, rasporediti jedan deo fila sa mesom. Kore uviti u rolat (ne stezati jako prilikom uvijanja), saviti u oblik puža i staviti na sredinu tepsije.

Na isti nacin potrošiti ostatak kora, smese za premazivanje (ostaviti malo smese za premazivanje pite u tepsiji) i fila sa mesom. Dobijene rolate ređati, kružno, oko postavljene kore u centru tepsije.

Sa ostatkom smese premazati poređanu pitu i staviti da se pece, u prethodno zagrejanom rerni, na 200 stepeni. Pecenu pitu izvaditi, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi. Prohlađenu pitu iseci i poslužiti.

Savet