

Vazdušasta pita sa mesom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Fil:

- **2 srednje glavice** crnog luka
- **1/2 kg** mlevenog, juneceg, mesa
- **3** žumanceta
- **2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **1 kašičica** mlevenog bibera
- **1 kašičica** sušenog timijana
- **1 kašičica** origana
- **2 kašičice** aleve paprike
- ulje

Smesa za premazivanje kora:

- 3 belanceta
- 1 kašičica soli
- 200 ml ulja
- 250 ml jogurta
- 250 ml kisele pavlake
- 70 g brašna
- 70 g pšeničnog griza
- 1 kesica praška za pecivo

Priprema

Fil: Na malo, zagrejanog, ulja staviti, na kockice, iseceni crni luk. Dinstati tri minuta, pa dodati mleveno meso. Meso, dobro, viljuškom usitniti, da postane mrvicasto. Pržiti ga dok pobeli i dok ispari voda, koju je meso pustilo, uz povremeno mešanje.

Prženo meso skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohladi. U ohlaeno meso ubaciti, prethodno viljuškom umucena, žumanca, dodati sve, navedene, začine (suvi biljni začini, biber, timijan, origano i alevu papriku) i dobro promešati.

Smesa za premazivanje kora: U vanglicu staviti belanca i kašičicu soli. Mikserom dobro umutiti, dok se ne dobije cvrsti šne. Zatim dodati ulje i jogurt, pa sjediniti. Ubaciti kiselu pavlaku i umutiti mikserom. Na kraju dodati mešavinu brašna, griza i praška za pecivo. Mikser odložiti, pa varjacom, dobro, sjediniti suve sastojke sa tecnim.

Kore podelite tako da dobijete tri rolata, od 4-5 kora, zavisi koliko kora sadrži pakovanje. Pripremiti pleh za pecenje, vel. 40x24 cm. Dno pleha prekriti pek papirom.

Uzeti jednu koru i raširiti je na radnu površinu. Naneti tri, pune, kašike premaza, pa, silikonskom, cetkicom premazati po celoj kori. Prekriti drugom korom - premazati - treca kora - premazati - cetvrta kora - premazati i, preko cetvrte, premazane, kore, rasporediti 1/3 mesnog fila. Bocne stranice kora saviti po 2 cm ka unutra, da fil ne bi iscureo, prilikom pecenja i kore uviti u rolat.

Rolat, od kora, prebaciti u, pripremljen, pleh. Isti postupak ponoviti i sa ostalim korama i filom. Poreane rolate premazati ostatkom smese za premazivanje i staviti da se peku, u prethodno zagrejanom rerni, na 190 stepeni.

Pecenu pitu izvaditi, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi. Zatim je iseci na parcice, velicine po želji, i poslužiti. Podjednako je ukusna topla i hladna...

Recept sam videka u casopisu Bakina Kujna.

Savet