

Gužvane pitice s mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **2** glavice crnog luka
- **500 g** tankih kora za pitu
- **350 ml** kisele vode
- **3** kašike ulja
- **po potrebi** so
- **po potrebi** biber

Priprema

Iseckati sitno crni luk i dobro ga izdinstati na vodi. Kad se luk raskuva dodati mleveno meso, so, biber i izdinstati meso. Ohladiti ga. Kore preseći na pola. Pomešati kiselu vodu sa uljem i dodati malo soli.

Na svaku koru rasporediti kašičicu pomešane vode i razmazati. Dodati malo mesa i rasporediti po kori (ne stavljati previše mesa). Na početak kore staviti drveni štapić i uvijati koru. Zgužvati je i prebaciti u pleh namazan margarinom ili u pleh s pek papirom. Ostatak tecnosti premazati preko pitica i peći na 200C dok ne porumene.

Savet