

# **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 kašicu pomešane vode i razmazati. Dodati malo mesa i rasporediti po kori (ne stavljati previše mesa). Na pocetak kore staviti drveni štapić i uvijati koru. Zguzvati je i prebaciti u pleh namazan margarinom ili u pleh s pek papirom. Ostatak tecnosti premazati preko pitica i peci na 200C dok ne porumene.

## **Savet**