

Pita sa mesom (20)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tanjih kora za pitu

Fil:

- **1/2 kg** mešanog mlevenog mesa (svinjko + junece)
- **400 g** očišćenog praziluka
- **2** žumanceta
- mleveni biber
- suvi biljni zacín
- ulje

Smesa za premazivanje kora:

- **2** belanceta
- **150 ml** ulja
- **150 g** kiselog mleka
- **100 g** kisele pavlake
- **1** čaša (**od 200 ml**) brašna
- **1** kesica praška za pecivo
- **1** kašičica soli

Priprema

Fil: Praziluk iseci na polukrugove. U odgovarajucu posudu sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje ubaciti mleveno meso i dobro ga viljuškom usitniti. Meso dinstati na srednjoj temperaturi, sve dok ne pobeli. Zatim dodati iseceni praziluk, dobro promešati i nastaviti sa dinstanjem. Kada ispari skoro sva tecnost posuti biber i suvi biljni zacin (po ukusu). Kada u filu ne bude više tecnosti skloniti ga sa vatre i ostaviti da se prohladi. U prohlaeni fil dodati umucena žumanca (viljuškom ih samo sjediniti) i dobro ih sjediniti sa filom. Ostaviti da se fil ohladi.

Smesa za premazivanje kora: Belanca dobro umutiti mikserom. Dodati ulje, kiselo mleko i kiselu pavlaku. Umutiti. Zatim ubaciti mešavinu brašna, praška za pecivo i soli. Dobro umutiti da ne ostanu grudvice od brašna.

Veliki pleh od el šporeta dobro pemazati uljem. U pleh staviti jednu koru, preko naneti 2-3 kašike premaza i, silikonskom, cetkicom premazati po celoj površini kore. Prekopiti drugom korom, premazati je smesom za premazivanje i, ravnomerno, rasporediti po celoj kori deo fila. Nastaviti sa premazivanjem kora i na svaku drugu koru stavljati fil.

Zadnje dve kore samo premazati smesom za premazivanje. Pitu iseci na vece kocke. Ukljuciti rernu da se zagreje na 200 stepeni, pa staviti pitu da se pece.

Pecenu pitu (kada lepo porumeni) izvaditi iz rerne, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi. Prohlaenu pitu poslužiti sa jogurtom, kiselim mlekom ili salatam, po vašem ukusu...

Savet