

## *Lenja pita sa mesom*



### **Sastojci**

#### **Fil:**

- 500 g mlevenog mesa
- 3 glavice crnog luka
- so
- biber
- aleva paprika
- ulje
- 1 jaje

#### **Testo:**

- 1 kg brašna
- 2 margarina
- 250 ml mlake vode
- 2 kesice suvog kvasca
- 2 kašičice soli
- 1 kašičica šecera

### **Priprema**

Ispržiti luk, dodati meso i začine, fino upržiti i ostaviti da se hladi. kada se ohladi dodati, jaje i dobro izmešati. Zamesiti testo od navedenih sastojaka, podeliti na dva dela.

Prvi deo rastanjiti rukom u plehu, staviti fil od mesa. Drugi deo testa razvuci oklagijom na velicinu pleha, namotati ga na oklagiju i staviti ga preko fila. Dobro pritisnuti rukom. Iseci na kocke i peci.

Služi se uz kiselo mleko ili salatu po želji. Može da bude i fino predjelo.