

Pita od lisnatog testa sa mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** lisnatog testa
- **500 g** mlevenog juneceg mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašika** senfa
- **2** jajeta
- **200 g** ggaude ili kackavalja (isecen na listice)
- **malosusama**
- **3-4 kašike** ulja
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber

Priprema

U tiganju na ulju propržiti sitno isecen luk i meso dok tecnost ne uvri. Dodati zaccine po ukusu. Skinuti sa vatre pa umešati senf i jedno jaje.

Lisnato testo razviti u tanki pravougaonik (ja sam koristila vec razvuceno testo) pa tockicem ili nožem iseci trouglove.

Na tepsiju staviti peki papir pa trouglove poreati u krug tako da svaki naleze malo na prethodni. Dobicete formu Sunca.

Uz ivicu poreati meso, a na meso staviti listove sira.

Krajeve testa prebacivati preko mesa i sira pa ih malo saviti i podvuci pod testo gde leži fil.

Premazati pitu umucenim jajetom i posuti susamom.

Pitu peci oko 25 minuta na 200°C dok lepo ne porumeni.

Kad se malo prohladi služiti.

Savet

Ova pita se se služi tako što se naznaeni delovi pite kidaju rukama i umau u pripremljene sosove uz salatu. Naravno pita se može služiti i klasino uz viljušku i nož.