

Pita sa mesom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pite
- **600 g**mlevenog mesa (mešano junece I svinjsko)
- **2 glavice**crnog luka
- **1 šaka** seckanog praziluka
- **malobosiljka**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malo** suvog biljnog zacina
- **1-2 listalovora**
- **malomasnoce** za dinstanje

Za premazivanje kora:

- **0,5 dl** ulja
- **0,5 dl**kisele vode

Za preliv:

- **4** jajeta
- **1 mala casš**akisele pavlake
- **0,5 dl**kisele vode

Priprema

Izdinstati obe vrste luka, staviti meso, zaciniti i malo prodinstati. Lovor odstraniti. Uzeti po 1 koru stavljati u pleh, pa poprskati sa smesom za premazivanje kora koje ste pomešali zajedno. Tako složiti 4 kore svaku poprskajte, dodati 1/2 mesa (fila) pa nastaviti postupak reanja kora. Dodati i ostatak mesa, pa opet prekriti po istom postupku i ostatak kora. Pitu iseci na kocke pa je zaliti masom koju ste spremili za preliv, sve pomešali. Peci u zagrejanj rerni na 200 C, oko 35-40 minuta, zavisno od rerne dok ne porumeni.

Savet

Pita je tako ukusna.