

Pita sa mesom i pivom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **500** gmlevenog mesa
- **2** kriške hleba
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **500** g kora za pita

Za posipanje:

- **500** ml piva
- **4** jajeta
- **1** kašičica soli

Priprema

Pripremiti sastojke.

Luk dinstati na malo ulja, kada omekša dodati meso, pa dinstati 10ak minuta, dodati zacine i hleb (prethodno ga potopiti u vodi, ocediti i izmrviti). Promešati.

Uveć pleh nauljiti, pa režati 2 kore, preko njih 3 kašike fila, ponavljati postupak dok se ne utroši materijal. Pitu iseci na parcađ željene velicine.

Mikserom umutiti jaja uz postepeno dodavanje piva, posoliti.

Dobijenu smesu preliti preko isecene pite. Ostaviti da odstoji 30-45 minuta, dok kore ne upiju smesu od jaja i piva.

Peci na 180°C oko 30 minuta.

Poslužiti dok je toplo. Prijatno :)

Savet

Gore pomenuti sastojci su za manji ?uve? pleh od ovog koji je na slici, ja sam pravila duplu meru. Nisam ura?unala vreme koje je potrebno da odstoji i koje je potrebno da se pita ispe?e. Pita je fantasti?na, ko proba ne?e se pokajati. Prijatno :)