

Pita sa mesom i pivom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicacrнog luka**
- **500 gmlevenog mesa**
- **2 kriškehlеба**
- **po ukusu biber**
- **po ukusu suvi biljni zacin**
- **500 gkora za pitu**

Za posipanje:

- **500 mlpiva**
- **4jajeta**
- **1 kašicicasoli**

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 izmrвiti). Promešati.

uvec pleh nauljiti, pa reati 2 kore, preko njih 3 kašike fila, ponavlјati postupak dok se ne utroši materijal. Pitu iseci na parcad 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 uraunala vreme koje je potrebno da odstoji i koje je potrebno da se pita ispee. Pita je fantastina, ko proba nee se pokajati. Prijatno :)