Pita sa mesom i krompirom

Sastojci

Potrebno je:

- 700 g krompira
- 500 g brašna
- 2 jajeta
- 1 šoljica ulja
- 1 kašicica praška za pecivo
- 1 kašicica biljnog zacina
- 400 g mlevenog mesa
- 1 glavica crnog luka
- so
- biber
- peršunov list
- 1 kisela pavlaka (za premazivanje)

Priprema

Od kuvanog i pasiranog krompira, jaja, ulja, peciva, vegete i brašna, zamesiti glatko testo. Polovina se rastanji i stavi u podmazan dublji pleh, a preko testa se stavi nadev od mesa, koje je propprženo sa lukom i zacinima.

Preko nadeva se stavi druga polovina testa, premaže uljem i pece se na 200 stepeni, dok ne dobije crvenkastu boju. Kada se prohladi namaže se kiselom pavlakom i servira se toplo. Prijatno!