

## *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 kivanog 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 proprženo sa lukom i zacinama.

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!