

## *Pikantna pita sa mesom i prazilukom*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **1 kg** brašna
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** belog bibera
- **550 ml** tople vode

#### **Nadev:**

- **500 g** mljevenog mesa
- **300 g** praziluka
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** belog bibera
- **1 kašičica** suve cili papricice

### **Priprema**

Iseckati praziluk i propržiti na maslacu da malo svene, pa mu dodati mljeveno meso. Pržiti tek toliko da promeni boju, posoliti, pobiberiti i zaljutiti cili papricicom. Odložiti sa strane.

Brašno prosejati, pa umešati so i biber. Toplijom vodom umesiti testo srednje tvrdoce. Meni je ova kolicina dostatna za 2 pleha od rerne. Podeliti testo na 32 loptice, po 8 za svaku koru. Oklagijom rasuci loptice na velicinu tacne za kafu i premazivati ih otopljenim maslacem, re?ajuci jednu na drugu. Poslednju ne mazati. Pobrašniti sto i od prvih 8 korica rasklagijati koru velicine pleha. Prebaciti je u pomašćen pleh, još malo premazati maslacem i rasporediti polovinu nadeva. Razvuci još jednu koru na isti nacin kao i prvu, prebaciti preko mesa i pomastiti. Ponoviti postupak i sa drugim plehom... Pecnicu **DOBRO** ugrijati, pa staviti pitu da se

pece. Kad se pita "podigne" i fino porumeni, poprskati sa malo vode i vratiti na par minuta nazad. Pitu izvaditi, prekriti krpom da malo omekša, prohladiti 10-tak minuta i poslužiti.

## **Savet**