

Pita piramida sa mesom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **500** gmlevenog mesa
- **3 vece glavice**crnog luka
- **po ukusus**o
- **po ukusus**uvi biljni zacin
- **po ukusus**mleveni crni biber
- **4** jajeta

Priprema

Luk sitno izseckamo i propržimo na malo ulja.

Dodamo mleveno meso i zacine i prodinstamo.

Jaja izbuckamo viljuškom i prvo premažemo jedan list kore, pokrijemo drugom korom i tu isto premažemo jajetom.

S kraja po dužimi razporedimo meso, krajeve podvijemo i urolamo. Ovaj postupak ponovimo još 5 puta, ukupno treba da dobijemo 6 rolata.

Tepsiju namažemo uljem i pokrijemo sa dva lista kora da jedno do druge i premažemo jajetom

Izrežamo tri rolata jedan do drugog i premažemo jajetom.

Preko stavimo dva rolata, premaz jajetom, pa poslednji rolat sa mesom i ponovo premaz jajetom.

Preklopimo prvo sa jedne strane korom koje smo stavili na tepsiju, premažemo jajetom, pa drugu stranu kore pokrijemo piramidu i premažemo ostatkom jaja.

Pecemo na 180 C, oko 30 minuta

Savet

Dekoratивно i može se služiti i kao predjelo.