

Pita sa mesom i neutranom pavlakom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kore za pitu
- **700 g** mlevenog mesa
- **200 ml** neutralne pavlake
- **3** jajeta
- **1 glavica** crnog luka
- **100 ml** ulja
- **100 ml** kisele vode
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** bibera
- **3 kašike** ulja za prženje

Priprema

Propržiti luk na ulju pa dodati mleveno meso i pržiti 10ak minuta, uz povremeno mešanje. Zatim posoliti i pobiberiti.

Podmazati pleh i staviti dvostruku koru na dno i po jednu da pola bude van pleha na obe strane, onda staviti još jednu duplu koru pa poreati 1/3 mesa. Tako reati do vrha (da meso bude na tri mesta).

Iseci pitu na kocke, zatim kuda ste sekli sipajte kiselu vodu.

Umutiti 2 jajeta i neutralnu pavlaku pa preliteri, malo propustiti kroz proreze viljuškom. Zatim umutite jedno jaje i razliti na kraju. Peci 30 minuta na 200 stepeni.

Savet

Prijatno!