Zalivena pita sa mesom

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **600 g**mlevenog juneceg mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**suvi biljni zacina
- **60ml**ulja
- **4**jajeta
- **1 cša**kisele pavlake
- **1 caša od pavlake**ulja
- **1 cša**kisele vode
- **1 cša**mleka
- **1/2 kasicice**soli

Priprema

U tiganju na malo ulja proprziti sitno iseckan luk pa kad bude staklast dodati meso i kratko ga propržiti samo da promeni boju dodajuci mu zacine.

Veci duboki pleh podmazati tanko sa uljem. Odmah staviti tri kore na dno, a još tri kore odvojiti sa strane za kasnije. Reati po dve kore na koje se radporedi 3 kašike mesa. I tako dok ima kora.

Na kraju na vrh staviti one tri odvojene kore. Ostrim nožem iseci pitu na locke željene velicine.

Umititi žicom jaja i pavlaku pa redom dodavati ulje, vodu, mleko i so. Ovim prelivom zaliti pitu. Malo viljuškom razdvajati kocke da svugde proe preliv. Takoe pleh naginjati levo i desno kao i gore i dole takoe zbog preliva.

Peci pitu i rerni na 200 stepeni oko 35 minuta da porumeni. Izvaditi je i ponovo proci nožem gde su locke isecene. Prohladiti i služiti. Možete je premazati saalo ulja. Ne treba je pokrivati.

Savet

Vrlo ukusna i izdašna pita koju dugo nisam pravila. Ono što je zgodno kod nje je što se može složiti i isei uvee, a ujutru zaliti i ostaviti da stoji dok se rerna ugreje pa je pei ili napraviti ujutru, a zaliti i pei uvee, po potrebi.