

Mesna pita na drukciji nacin



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mješanog mljevenog mesa
- 4 jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **10 kašika** brašna
- **1 čaša** gustog jogurt
- suvi biljni zacín
- peršin
- biber
- **2 glavice** crvenog luka

Priprema

Dajte dinstati luk. Kada malo omekša, dodajte meso, suvi biljni zacín, peršin i biber.

Kada je gotovo, ostavite da se ohladi.

U ohlaeno dodajte 4 žumanjka, jogurt, brašno i prašak za pecivo. Dobro pomiješajte.

Napravite snijeg od bjelanjaka i dodajte prethodnoj smjesi. Dobro pomiješajte i dajte peci.

Pecite na 150 nekih 40-ak minuta i onda još nekih 10-ak minuta na 180 da dobije lijepu boju.

Pustite da se malo ohladi pa režite na kocke.

Savet

Može se poslužiti kao predjelo iako je zasitno pa može biti i glavno jelo. Dobar Vam tek!