

Pita sa mesom sirom i kajmakom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **300 g**mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu**crni mleveni biber
- **500 g**sira
- **200 g**kajmaka
- **2**jajeta
- **3 dl**mineralne vode

Priprema

Meso prodinstamo sa usitnjenim crnim lukom i zacinima zatim dodamo sir i kajmak.

Dodamo jaja i mineralnu vodu i lepo promešamo da se masa lepo izjednaci.

Tepsiju plago namažemo uljem i stavimo dva lista kore i premašemo sa pet kašika fila postupak ponavljamo dok utroši o sav materijal.

Završavamo premazom pecemo na 180C oko 25 minuta dok lepo porumeni.

Savet

Služimo uz jogurt.