

Pita sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg** lisnatog testa

Fil:

- **1 kg** mlevenog mesa
- **1** struk praziluka
- **2** glavice crnog luka
- **2** dl kisele pavlake
- **2** jajeta
- **1** kašika masti
- **po** ukusu so
- **po** ukusu biber
- **po** ukusu ljuta paprika
- **po** ukusu suvi biljni zacin

Premaz:

- **2** žumanceta

Priprema

Fil: Na otopljenoj masti izdinstati sitno seckan crni luk i praziluk, dok luk ne postane staklast i mekan. U to dodati mleveno meso, pa zaciniti po ukusu, so, biber, suvi biljni zacin..... Meso pržiti uz stalno mešanje sve dok

ne dobije rumenu/braonkastu boju i višak tecnosti ne ispari. Skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Dodati kiselu pavlaku, jaja, pa promešati da se sve dobro sjedini. Filovanje: Lisnato testo rastanjiti na debljinu od 0.5 cm izbockati, okruglu tepsiju podmazati i posuti brašnom ili jednostavno obložiti papirom za pečenje pa staviti testo. Na testo presuti pripremljen fil i ravnomerno rasporediti. Prekriti drugom polovinom lisnatog testa, izbockati viljuškom na par mesta, a na sredini napraviti krug da izlazi para. Od 2 preostale kocke lisnatog testa napraviti pletenicu i obložiti oko testa uz rub tepsije. Premazati umućenim žumancima. Peci u ugrijanoj rerni na 200C oko 40 minuta tj. dok ne porumeni i ivice testa pocnu da se odvajaju od posude.

Savet