

Integralna mesopita



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** integralnih kora za pitu
- **300 g** mlevenog mesa
- **2 glavi** crnog luka
- **15 g** zacin
- **250 ml** mleka
- **3** jajeta
- **150 ml** ulja

Priprema

Izdinstati luk i meso, na kraju dodati suve zacine tipa vegeta.

Kore redjati u preh na svaku 5. staviti fil. Na kraju pitu iseci na kocke.

Preliti umucenim jajima uz dodatak mleka i ulja.

Pitu peci na 220 stepeni.

Savet

Pravila sam i sa obinim korana tj od belog brasna, ali je prejaka, ove integralne kore su idealne, malo posnije i sa specificnim ukusom, vredi probati.