

## ***Pita sa mesom (3)***



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Fil 1:**

- 3 jajeta
- 1 šolja od 2 dl jogurta
- 1/2 šolje ulje
- 1 prašak za pecivo

#### **Fil 2:**

- 1 glavica crni luk
- 300\_400 gmleveno meso
- so
- suvi biljni zacin
- biber
- 1 jaje
- 500gr.kore

### **Priprema**

Najpre upržiti glavicu luka na malo ulja. Onda dodati mleveno meso pa dinstati zajedno 5 do 10 minuta. Posoliti i pobiberiti po ukusu. Kad se prohladi dodati jaje da poveže masu. Fil podeliti na tri dela za tri rolata.

Tri kore premazati sa 2 do 3 kasike fila od jaja (fil 1) pa na četvrtu po dužini a pri dnu složenih kora naneti fil od mesa (fil 2). Uviti u rolat. Napraviti tri rolata. Pitu peći na 190 do 200 stepeni do lepe rumene boje.

**Savet**