

Pita 2M



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Kore:

- **500 g** tankih kora za pitu

Nadev sa mesom:

- **700 g** mešanog mlevenog mesa
- **3 vece** glavice crnog luka
- **3 šnit** sitno seckane slanane
- **50 g** ili koliko god da imate sitno seckanog kulena ili cajne
- so
- zacin
- biber

Nadev sa sirom:

- **700 g** sira
- **5** jaja
- **1 šoljica** ulja
- **1,5 šolja** za belu kafukisele vode
- soli po potrebi

Preliv u toku pecenja:

- **2 šolje** za belu kafukisele vode

- 3jajeta

Priprema

Na malo ulja propržiti sitno seckani luk. Dodati slaninu (nije neophodno ali meni je tako ukusnije), meso i so, pa dinstati još 20 min. Pred kraj dodati kulen (nije obavezno), zacin i bibera po ukusu.

Za nadev sa sirom, ulupati jaja, pa dodati sir i kiselu vodu. U koliko sir nije slan, dodati soli po ukusu.

Razlistati kore, jednu odvojiti za kraj, podmazati pleh i lepo obložiti dvema korama.

Naizmenicno izme?u kora re?ati nadeve.... Npr. nadev sa sirom - kora - ...

...nadev sa mesom - kora- nadev sa sirom....itd... itd... Re?ati tako dokle god imate materijala. Pokriti odvojenom korom i korama koje oblažu pleh tako što ih savijete ka sredini pite...

Premazati površinu pite sa malo ulja, pa staviti da se pece na 180 C. Posle 10 minuta izvuci pitu iz rerne, iseci na kocke pa preliti smesom kisele vode i jaja i vratiti da se ispece do kraja, od prilike jos 20-30 minuta (dok ne porumeni).

Prijatno! :)

Savet

*Ukusnije je kada se u mesano mleveno meso doda malo kulena ili cajne ili slaninice ili prsutice....ALI nije obavezno...