

Pita - rolat sa mesom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za premazivanje kora

- 5jaja
- 200 mljogurta
- 1 **caša (180 g)**kiselog mleka
- 1,5 **caša (od kiselog mleka)**ulja
- 1 **caša (od kiselog mleka)**griza
- 1 **kesica** praška za pecivo
- **po ukusu**soli

Za nadev:

- 1 **manja glavica**crnog luka
- **oko 500 g**mlevenog mesa
- **po ukusu**zacini

Za premazivanje rolata:

- 1 jaje
- 1 **kašika**kisele pavlake

I još:

- **500 gr** tankih kora

Priprema

Meso i sitno seckan luk dinstati i zaciniti po ukusu. Ostaviti da se ohladi.

Umutiti jaja, dodati jogurt, kiselo mleko, ulje, griz i prašak za pecivo. Posoliti po ukusu i dodati prašak za pecivo. Sve sjediniti.

Za jedan rolat potrebne su tri kore. Preko prve kore naneti nekoliko kašika smese, pa preko staviti drugu koru. Nju takodje premazati, pa staviti i trecu koru. I nju premazati...

Zatim staviti mleveno meso...

Uviti rolat. Postupak ponavljati dok ima materijala.

Pre pecenja rolate premazati sa prethodno umucenim jajetom i pavlakom. Peci u rerni na 200 stepeni. Ostaviti da se ohladi, pa iseci rolate...

Savet