

Pita sa mesom (14)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za fil:

- **500 gmlevenog mesa**
- **1šargarepa**
- **3 glavicecrnog luka**
- **2 cenabelog luka**
- suvi biljni zacin
- biber

Za premaz:

- **1 šoljabrašna**
- **1 šoljaulja**
- **1 šoljajogurta**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- so
- 2jajeta

I još:

- **500 gkora za pitu**

Priprema

Na malo ulja izdinstati sitno iseckan luk i šargarepu

Kada omekšaju, dodati mleveno meso i zacine i dinstati.

Napraviti fil od sastojaka za premazivanje.

Podeliti kore prema broju. Ja sam imala 3 rolata po 4 kore. Svaku filovati filom za premaz kora, a na poslednju staviti meso.

Zamotati u rolat, staviti u podmazan pleh, odgore ostatkom fila premazati ili umutiti jaje i premazati. Peci na oko 200 stepeni.

Savet

Šolju sam koristila od Don Caffe, 200 ml je mera.