

Pita sa mesom i prelivom & Meat pie with topping



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- 3 jajeta
- **1** kašapavlake
- **2** kašicice bibera
- **1** kašicica soli

Preliv:

- **7** kašika brašna
- **1** suvi kvasac
- **2** šoljemeleka
- **1** šoljaulja
- **malosoli**
- **50 g** kackavalja za rendanje

Priprema

Sveže meso pomešamo sa umućenim jajima, dodamo pavlaku, so, biber. Preliv spremimo prema receptu.

U kalup stavimo pek papir, koru premažemo prelivom, mesnim filom, pa tako dok svaku koru ne filujemo. Ostatak preliva sipamo preko pite.

Pita treba da odstoji sat i po pre nego što je stavimo na pečenje. Peci u zagrejanoj rerni na 160C oko 30 minuta,

izvaditi, narendati kackavalj, vratiti i peci još 5-7 minuta.

Servirati tople parcice ove neobicno ukusne pite.

Savet