

Pita sa mesom u korama od heljdinog brašna



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kgkora od heljdinog brašna**
- **350 gmešanog mlevenog mesa**
- **1 velika glavicacrnnog luka**
- **2 cenabelog luka**
- **1jaje**
- **1 kašicicacrnnog bibera**
- **1 kašikaperšunovog lista**
- **250 mlkisele vode**
- **100 mlmaslinovog ulja**
- **po ukususoli**

Priprema

U zagrejan tiganj staviti ulje, dodati prethodno ocišcen i sitno iseckan crni luk i propržiti. Kada luk postane staklast dodati meso (ne mora mleveno, može i sitno iseckano) i nastaviti prženje. Posoliti, dodati sitno seckan beli luk i kada je meso proprženo, skloniti sa šporeta i dodati biber, sitno seckan peršunov list i umuceno jaje. Ako se koristi suvi peršunov list, dovoljna je 1 kašicica. Kiselu vodu i ulje prokuvati da se ulje ne odvaja i prohlađiti. Uzimati po 2 ili 3 kore (u zavisnosti od debljine istih) i svaku dobro premazati mešavinom ulja i vode. Na poslednju premazanu koru staviti deo fila i urolati. Tako raditi dok se ne utroše sve kore i nadev. Kore poreati u pouljen pleh (ili obložen papirom za pecenje) i prelitи preostalom mešavinom vode i ulja. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni C oko 30 minuta. Poslužiti toplo.

Savet

Ovo je ukusna, a krajnje jednostavna pita, bez puno jaja, pavlake, mleka. esto je pravim i bez jaja, sa dodatkom kašike mlevenog lana.