



Pita sa mesom



Potrebni sastojci:

- 500 g kora za pite
- 500 g mljevenog mesa (junetina ili po želji)
- 1 glavica crnog luka
- 2 čena bijelog luka
- so, biber, biljni začini
- 3 kašike domaćeg paradajz sosa (opciono, ja koristim za 1/4 smjese)

Premaz:

- 2 dl jogurta
- 1 dl ulja
- 3 kašike pavlake
- 4 jaja
- 3 kašike kukuruznog brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 2 prstohvata soli
- susam za posipanje

Izrada:

U zagrijanoj široj tavi na malo ulja prodinstati glavicu sitno sjeckanog crnog luka, dodati i bijeli sitno sjeckan luk i još malo dinstati. Dodati meso i začine i propržiti. Kad je meso prženo, po želji u 1/4 ili više mase dodati i domaći paradajz sos (ja ovako radim za sebe sa 1/4 smjese). Skinuti sa vatre i ostaviti dok pripremite premaz.

Premaz: Jaja umutiti žicom. Dodati i sve ostale sastojke i dobro promiješati.

Kore koje koristim imaju 15 listova i podijelim ih na 4 dijela (3x4 kore i 1x3 kore). Dakle, pravim 4 rolne. Tepsiju dimezija 35x27 cm podmazati sa malo ulja, a rernu uključiti na 220 stepeni da se zagrijava. Na radnoj površini prvu koru premazati prelivom (ja to radim kuhinjskim kistom). Zatim ponoviti postupak i sa ostale 3 kore. Na četvrtu koru preko premaza rasporediti 1/4 mesne smjese tako da meso rasporedite preko prve polovine kore (one do vas) i zarolajte rolnu tako da dužina rolne bude kraća stranica kore (to je kod mene dužina 35 cm, kolika je i dužina tepsije). Ponoviti ovaj postupak i sa ostalim korama i formirati ukupno 4 rolne (jedna rolna će biti sa 3 kore). Malo premaza ostavite za premazivanje rolni odozgo. Pošto ste sve rolne smjestili u pleh, oštrom nožem zarezati svaku rolnu na komade širine oko 5 cm. Premazati ih sa ostatkom preliva i po želji pospite susamom. Peći u zagrijanoj rerni oko 20 minuta ili dok pita ne porumeni. Izvaditi, prekriti kuhinjskom krpom i nakon 10-ak minuta poslužiti uz jogurt.

Prijatno! :)