

Pita sa mesom i graskom

:)



1 U brasno dodajte narezan na kockice margarin i vodu. Zamesite glatko testo, pokrite najlon folijom i ostavite u frizideru 30 minuta.

2 Mleveno meso proprziti na ulju oko 10-ak minuta, zatim dodati sitno naseckan luk i nastaviti prženje jos 5 minuta. Dodajte grasak, so, bosiljak i dinstajte jos 10 minuta uz dodavanje po malo vode.

3 Nakon desetak minuta kada voda ispari, dodati pavlaku promesati i skloniti sa sporeta.

4 Testo podelitina dva dela na vece i manje. Veci deo razvucite oklagijom za tepsiju velicine br 26. Razvuceno testo stavite u podmazanu tepsiju, zatim nanesite nadev. Od druge manje polovine testa takodje razvijte koru oklagijom pa narezite trake. Trake poredjajte unakrsno preko nadeva, premazite jajetom i stavite da se pece na 225°C oko 25 minuta.

Napomena:

Prijatno!!!

Sastojci:

*** Za testo:

brasna 300 gr

margarina 125 gr

hladne vode 50 ml

*** Za nadev:

mlevenog mesa 500 gr

graska 200 gr

crnog luka 1 glavica

soli 2 kasicice

bosiljka 2 kasicice

vode 200 ml

kisele pavlake 100 ml

1 jaje Za premazivanje: