

Pita sa mesom

Jednostavno, a može se služiti i za doručak, ručak i večeरu.

1 Umesiti testo od braćina, vode i kvasca. Ne treba da bude lepljivo, pa po potrebi dodajte još braćina ili vode. Ostaviti da odstoji 30 min.

2

3

4 Za to vreme dinstati luk i mleveno meso, dodati začin. Ne treba dinstati više od 10-ak min jer će se svakako peči.

5

6

7 Razvučti testo na pobrđenjenoj površini što tanje, preliti uljem i filovati. Umotati i seči na kocke. Peči oko 20min na 200 stepeni.

8

9

Sastojci:

braćina 300g
suvi kvasac 1
vode 2dl
mlevenog mesa 350g
glavice crnog luka 2
zacin ce po ukusu
jogurta 2dl
ulja malo

10 Ed kraj pečenja prelitи pitu sajam jogurta i ostaviti da uhvati koricu. Ako volite sočnije, dodajte još jogurta.

Napomena:

Servira se topla, mada je ukusna i hladna.