

Pita sa mesom recept

Pita sa mesom od gotovih kora je ukusan i sočan klasik koji se lako priprema. Koristeći gotove kore, ovaj recept štedi vreme, a rezultat je mirisna i bogata pita sa mlevenim mesom, idealna za porodični ručak ili posebne prilike. Jednostavni sastojci i gotove kore omogućavaju brzo i praktično spremanje.

H2 Sastojci za pitu sa mesom od gotovih kora

- 8 porcija +
- Kore za pitu: 500 g
- Mleveno meso: 500 g
- Crni luk: 2 glavice
- So
- Biber
- Ulje: 150 ml
- Prašak za pecivo: 10 g
- Jaja: 4 kom
- Jogurt: 200 ml
- Kisela voda: 200 ml

H2 Priprema starinske pite sa mesom

Korak 1:

500 g mlevenog mesa • 2 glavice crnog luka • 150 ml ulja • so • biber
Sitno iseckajte luk i prodinstajte ga na ulju dok omekša. Dodajte mleveno meso, posolite, pobiberite i dinstajte dok meso ne ispari i fil postane gust. Ohladite fil.

Korak 2:

4 jaja • 200 ml jogurta • 200 ml kisele vode • 10 g praška za pecivo • so
U velikoj činiji umutite jaja sa jogurtom, kiselom vodom, praškom za pecivo i prstohvatom soli dok smesa ne postane glatka.

Korak 3:

500 g kora za pitu
Nauljite pleh. Slažite kore jednu po jednu, svaku premažite tankim slojem ulja ili prelivom od jaja i jogurta. Na pola složite fil od mesa, pa pokrijte preostalim korama, prelivajući ih smesom.

Korak 4:

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 180°C oko 40-45 minuta, dok pita ne dobije zlatno-smeđu koricu.

