

Pita sa mesom i sojom

Mnogo ukusna, kao domaci burek

1 Sojine ljuspice hidrirati, a zatim ih dodati mesu, luku i zacinima. U podmazan pleh naizmenicno redjati kore i pripremljenu masu od mesa i ljuspica, sve dok ne utrosimo sve namirnice. Poprskati uljem i peci u zagrejanj pecnici oko 45min. Gotovu pitu seci na kocke i sluziti uz pavlaku.

Napomena:

Moze posluziti i kao topklo predjelo. Prijatno !

Sastojci:

soja ljuspica 50gr
mesanog mlevenog mesa 400 g
kora za pitu 500 g
jaja 2 kom
pavlake 2 dl
ulja 2 dl
crnog luka 1 glavica
zacini po volji