

## 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