

Pita sa mesom

Jednostavno, a moĀ¼e se sluĀ¼iti i za doruĀ•ak, ruĀ•ak i veĀ•eru.

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

2

3

4 Za to vreme dinstati luk i mleveno meso, dodati zaĀin. Ne treba dinstati viĀje od 10-ak min jer Ā¼e se svakako peĀi.

5

6

7 RazvuĀi testo na pobraĀinjenoj povrĀini Āito tanje, preliti uljem i filovati. Umotati i seĀi na kocke. PeĀi oko 20min na 200 stepeni.

8

9

Sastojci:

braĀina 300g

suvi kvasac 1

vode 2dl

mlevenog mesa 350g

glavice crnog luka 2

zacin ce po ukusu

jogurta 2dl

ulja malo

10

pred kraj pečenja preliti pitu s jogurta i
ostaviti da uhvati koricu. Ako volite sočnije, dodajte
još jogurta.

Napomena:

Servira se topla, mada je ukusna i hladna.