



Поинаква пита со зелка и мелено месо

Поинаков начин на подготовка на пита, каде што филот од зелка и мелено месо, го преливаме со течно тесто со мајонез. Интересна комбинација, лесна за подготовка и многу вкусна. А калориите, нема да ги спомнуваме!



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **1-2 часа**

Состојки:

За 6 ПАЛАЧИНКИ ќе ви треба:

- 1 чаша (250 мл.) јогурт
- 1 чаша (230 грама) мајонез
- 3 јајца
- 1 лажичка сода
- 8 лажици брашно

За ФИЛ ќе ви треба:

- 350 грама свежа зелка
- 350 грама мелено месо
- 1 лажица зачин

Ќе ви треба и:

- Сол, бибер и маслиново масло

Чекор 1

Исечкајте ја ситно зелката, или изрендајте ја. Ставете ја во тава со малку вода, да се издинста, а потоа исцедете ја.

Потпржете го месото на малку масло, да испари водата, или исцедете го вишокот ако е многу, а потоа измешајте го со зелката и 1 лажица мешан зачин.

Чекор 2

За подготовка на смесата за тесто, изматете ги јајцата како за торта, а потоа додајте го јогуртот и мајонезот. Ако немате јогурт, може да ставите и кисело млеко.

Потоа, со мешање, во смесата додајте ги брашното и содата. Мешајте додека добиете изедначена смеса.

Чекор 3

Во округлата тава истурете половина од смесата за тесто.

Потоа распоредете го филот врз неа и на крај прелијте го со остатокот од смесата за тесто.

Ставете ја тавата во рерна и вклучете ја на 180 степени.

Печете 30 минути, или додека зарумени питата. Потоа исклучете ја рерната, и оставете ја питата внатре уште 10 минути.



Чекор 4

Извадете ја питата од рерна, и оставете ја десетина минути да се олади, покриена со крпа. Потоа исечете ја на осмини, со помош на пластична алатка.

Сечењето е лесно, бидејќи тестото е многу меко. Сервирајте ја со павлака, кисело млеко или јогурт!

Совет

Оваа пита е толку вкусна што многу брзо се јаде. Но, внимавајте колку парчиња ќе изедете, затоа што во неа има многу маснотии!

Користени производи:



Тава за пржење



Округла тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk