

# Recepti po preporuci kuhinje hotela "Stari Banat": ZIMSKA PITA SA MESOM BEZ KORA

## ZIMSKA PITA SA MESOM BEZ KORA

### Priprema:

Praziluk iseći sitnije i dinstati jedan minut, dodati mleveno meso, pečurke i nastaviti sa dinstanjem oko pet min, ili dok meso ne bude gotovo 75%.

Kiseli kupus oprati u hladnoj vodi, ili ako je potrebno i više puta u zavisnosti od slanoće. U posudu za pečenje dodati malo ulja, pa ređati, prvo kiseli kupus, zatim papriku, šunku, kačkavalj, prekriti kupusom pa staviti nadev od mesa u koji smo dodali jaje i posuti kačkavaljem. Na kraju prekriti sa slojem kupusa i staviti u rernu da se peče 20 minuta na 150C. Nakon 20 minuta izvaditi pitu, posuti je kačkavaljem i nastaviti sa pečenjem još oko 20 minuta dok ne dobije zlatno žutu boju. Pitu zatim izvaditi, ostaviti da odstoji 5 minuta i poslužiti toplo.



## Namirnice

150 grama mlevenog junećeg mesa od buta

30 grama praziluka

30 grama pečuraka

1 jaje

Maslinovo ulje

150 grama kiselog kupusa

2 pečene paprike

50 grama pica šunke

150 grama kačkavalja