

Društvo gluhih in naglušnih Podravja Maribor

Kuharsko delavnico vodi: Mira Meš Pivec in Suzana Panič

Prostovoljci: Srečko Ljeskovic, Andrej Trifunovič

PITA Z MLETIM MESOM IN ZELENJAVO



Sestavine :

mleto meso

vlečeno testo

slanina

kisla smetana

jajca

različna zelenjava (korenček, paprika , čebula, zelena fižola ...)

začimbe (sol, poper, vegeta ...)

Priprava:

Očistimo in operemo vso zelenjavo, ki jo želimo uporabiti.

Nasekljamo čebulo in jo damo v posodo v katero najprej damo malo maščobe in počasi pražimo. Dodamo mleto meso, ter z mešanjem počasi pražimo. Pekač namažemo z oljem vanj položimo pred hodno pripravljeno vlečeno testo. Zelenjavo, ki smo jo narezali na drobne koščke potresemo po testu, na to potresemo še del mletega mesa. Ta postopek ponovno ponovimo (testo, zelenjava, meso). Na vrh položimo testo in prelijemo s kislom smetano in jajci, ki smo jo pred tem skupaj začinili in dobro premešali. Pripravljeno pito damo v pečico na 180 – 200 za 45 minut do 1 ure in pečemo.

Ko je pečeno jo lahko jemo kot samostojno jed, ker je veliko zelenjave ali pa si postrežemo še s kakšno solato kot prilogo.



Dober tek!