

## ***Pita sa paprikama***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli

#### **Nadev:**

- **3 glavice** crnog luka
- **800 g** crvenih paprika
- **po ukusu** soli i bibera

### **Priprema**

Zamesiti od brašna, soli i tople vode mekše testo. Odvojiti po 10 jufkica za svaku koru, treba da su dve. Svaku koru rasklagijati, premazati uljem njih 9, desetu ne. Isto uraditi i sa drugom korom. Za nadev upržiti crni luk, pa dodati paprike isecene na kockice. Pržiti dok ne omekšaju i zaciniti biberom i solju. Kore razvuci na velicinu pleha, nauljiti lim, staviti prvu koru, fil od paprika, pa preklopiti drugom korom. Zagrejati pecnicu na najjace, pomastiti koru i peci dok ne porumeni. Pred kraj, poprskati vodom, i kratko vratiti u rernu. Izvaditi pitu i prekriti krpom.

### **Savet**