

Heljdina pita od krompira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pitu:

- **500 g** heljdinih kora
- **600 g** krompira
- **3 gl**avice crnog luka
- **malosoli**
- **malobibera**
- **po želji** biljni zacin
- **100 ml** ulja

Priprema

Crni luk isitniti i propržiti na malo ulja. Krompir oguliti, izrendati i dodati uprženom luku. Posoliti i pobiberiti po želji. Sve sjediniti i skloniti sa šporeta.

Uzeti dve kore i svaku poprskati sa malo ulja, reati jednu na drugu i preko staviti malo fila od krompira. Saviti u rolat.

Postupak ponoviti dok se ne potroše sve kore i fil. Reati u pleh obložen papirom za pečenje. Pitu isjeci pre pečenja, premazati uljem i posuti susamom.

Peci na 200 C oko 30 - 40 minuta, sami procenite. Služiti sa kiselim mlijekom. Prijatno!

Savet