

Ruska pita



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** vecih krompira
- **1** glavicacrнog luka
- **3** jajeta
- **1,5** dlulja
- **100** gbrašna
- **1/2** kesiceprашка za pecivo
- **po ukusu**soli i bibera

Za preliv:

- **2** dl kisele pavlake
- **2** cena belog luka

Priprema

Krompir i luk izrendati i staviti u istu posudu zatim dodati jaja, ulje, biber i so, pa dobro sjediniti sa krompirom i lukom, sipati u masu brašno i prašak za pecivo i dobro sjediniti. Testo preruciti u tepliju podmazanu margarinom i peci na 250 C, da lepo porumeni. Kada je pita pecena premazati je sa kiselom pavlakom i posuti sa sitno isecenim lukom.

Savet

Služiti toplo uz jogurt. Mada je pita fenomenalna i hladna :) prijatno :*