

Domaca pita od krompira



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g brašna
- po potrebi lake vode
- 1 kašica soli
- po potrebi ulje
- 800 g krompira
- 300 g crnog luka
- 1 kašica bibera
- 1/2 dl jogurta

Priprema

U brašno dodati so i zamesiti testo sa vodom. Trebamo dobiti srednje cvrsto testo. Jufku podelimo na 5 manjih i rastanjimo ih oklagijom, velicine manjeg tanjira. Prvu koru namazati uljem, pa na nju staviti drugu koru, i sve tako do poslednje kore, koju ne premazujemo. Ostaviti testo da odmori nekih pola sata, prekriveno krpom. Krompir ocistiti i iseci na manje komade, a zatim ga na pola obarimo u slanoj vodi. Luk ocistiti i iseci na rebarca, a zatim ga na malo ulja prodinstati. Skuvan krompir, narendati, dodati mu luk, posoliti malo, dodati malo jogurta i sve lepo sjediniti. Potom uzimamo testo i lagano ga razvalcimo preko stola u krug, što tanje možemo. Naneti fil ravnomerno svuda po kori i urolati. Na velikoj pouljanoj tepsiji, lagano prebaciti pitu. Premazati je sa malo ulja i peci na 200 C, dok ne dobije lepu zlatnu boju.

Savet