

# **Posne pitice**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 dlvode**
- **1 kašikasuvog kvasca**
- **1 kašicica soli**
- **1 kašikaulja**
- **300 gbrašna + za izradu testa**

### **Za punjenje:**

- **200 gkuvana rendana krompira**
- **1/2 glavicecrna luka**
- so
- mleveni biber
- ulje

## **Priprema**

U mlaku vodu staviti kvasac, da stane 5 minuta pa dodati ulje, so i brašno. Zamesiti testo, izraditi i ostaviti da nadolazi. Za to vreme napraviti punjenje. Iseckati sitno crni luk i pržiti na 1 kašiki ulja dok ne omeša, dodati 200 g kuvana rendana krompira, soli i mlevena bibera. Testo kad nadodje izraditi ga na pobršnjenoj radnoj površini, podeliti na 4 dela. Svaki deo rastanjiti u manji krug na sredinu kruga staviti 1 kašiku smese za punjenje. Skupiti krajeve da u sredini dodje punjenje, ponovo razvaljati u krug velicine precpnika 17-18 cm. U posudu za prženje staviti 1 kašiku ulja, kad se zagreje staviti krug testa i pržiti sa jedne strane oko 1,5 minut i sa druge strane 1.5 minut. Svaki put kad stavimo novi krug testa dodati po 1 kašiku ulja.

**Savet**