

Pita sa krompirom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kgbrašna**
- **1/2 kockicesvežeg kvasca**
- **250 mlvode**
- **1jaje**
- **50 mlulja**
- **2 kašicicesoli**
- **1 kašicicašecera**

Za fil sa krompirom:

- **1 kgkrompira**
- so
- **2jajeta**
- **1/2 kesicepraska za pecivo**
- ulje

Priprema

Testo: U toploj vodi, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, jaje, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti mekše testo.

Fil sa krompirom: Prvo spremiti fil, pa umesiti testo za kore. Krompir oljuštiti i krupno narendati. Staviti ga u dublju posudu i posoliti. Promešati i ostaviti da odstoji 10-tak minuta. Zatim ga dobro ocediti, dodati jaja,

pecivo i sjediniti.

Umešeno testo podeliti na šest delova. Od svakog dela, na pobrašnjenoj radnoj površini, oklagijom razviti koru. Poprskati je sa uljem, staviti deo fila sa krompirom, pa uviti u rolat. Uvijene kore reati u, dobro, podmazanu tepsiju, u krug.

Na isti nacin potrošiti ostatak testa i fila. Poreanu pitu premazati uljem i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni. Peci dok dobro ne porumeni. Pecenu pitu izvaditi, pokriti krpom i ostaviti da se prohladi. Iseci je i poslužiti uz jogurt ili salatu, po želji.

Savet