

Pita sa krompirom (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **500 g** krompira
- **2 glavice** crnog luka
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** bibera

Za prelivanje kora:

- **200 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **2 kašike** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

Priprema: Krompir izrendati zajedno sa lukom i propržiti na malo ulja. Zatim dodati začine i biber. Pripremiti i preliv...sastaviti vodu, ulje brašno i pecivo. Filovati: Kora pa dve kašike preлива, pa opet kora, pa fil i uviti u rolnicu. Ovako uraditi sa svim korama. Ako ostane malo preлива premazati pitu odozgo. Peci pitu na 200 C, oko 25 minuta (zavisi od rerne).

Savet