Domaca krompiruša

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **600 g**brašna
- **1,5 cašа**vode
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**bibera
- **1**kvasac

Za fil:

- **500 g**krompira
- **1 veca glavica**crnog luka
- **50 ml**ulja
- **po ukusu**soli i bibera

I još:

- **50 ml**ulja

Priprema

Razmutimo kvasac u pola caše mlake vode sa šecerom i soli. Ostavimo 10-tak minuta. Onda dodamo ostatak vode i brašna i zamesimo testo. Ostavimo ga 60 minuta da nadoe.

Za to vreme oljuštimo krompir i izrendamo ga u šerpu.

Ocistimo luk i njega isto izrendamo kod krompira. Dodamo, ulje, so i biber.

Stavimo na ringlu i prodinstamo dod krompir ne omekša.

Testo stavimo na sto ili neku vecu površinu i razvlacimo što možemo tanje. Što tanje to bolje.

Premažemo ga sa uljem, pa stavimo fil po celoj površini testa.

Urolamo testo. Moramo polako, jer je toliko tanko da se cepa. Kada ga urolamo uvijemo ga.

Stavimo ga u nauljan pleh.

Pecemo ga 50-60 minuta, zavisi od rerne, na 200 stepeni. Nece puno porumeneti, jer nema ni jaja i nije nisacim premazano. Kada ga izvadimo bice tvrda korica. Ali ga poprskamo sa malo hladne vode i pokrijemo krpom i posle 10 minuta skroz omekša i bude divna korica.

Savet

Najbolje je domae :-)