

Mini pite sa pire krompirom



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- 400 g brašna
- 1/2 kvasca
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica šecera
- 170 ml vode
- 30 ml ulja
- 1 jaje

Još:

- 1/2 crnog luka
- 200 g mlevenog mesa
- 100 g graška
- 100 g šangarepe
- 100 g kukuruza
- 4 veca krompira
- 1 kašika maslaca
- 3 kašike mleka
- 2 kašice soli
- malo bibera
- 1 kašica lista peršuna

Priprema

Kvasac razmuti sa malo tople vode i šećerom. Pomešati brašno, so, jaje i ulje sa razmucenim kvascom pa dodavati vode dok ne dobijemo mekano testo. Ostaviti da ostoji 45 minuta.

Krompir skuvati pa izmiksati sa maslacem, mlekom i 1 kašicom soli. Iseci šangarepu na kockice pa je skuvati zajedno sa graškom i kukuruzom, posoliti. Iseckati luk pa ga propržiti na ulju zajedno sa mlevenim mesom. Meso posoliti i pobiberiti pa dodati peršun.

Testo još jednom premesiti pa tanko rastanjiti. Vaditi krugove cašom i stavljati u kalupe. U napravljene korpice sipati pomešano povrce sa mesom pa odgore kašiku pire krompira. Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni 20 minuta dok ne porumeni.

Savet