

# **Pita od domaćih kora sa prazilukom i krompirom**



težina: **tesko**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Testo:**

- **1 kg**brašna
- **500 ml**vode
- **1 kašikasoli**
- **2 kašikesirceta**

### **Nadev:**

- **1 vecipraziluk**
- **5 srednjihkrompira**
- **malosoli** i **bibera**

### **I još:**

- **oko 200 ml**ulja

## **Priprema**

U posudu sipati brašno, so i sirce, dodati vodu i zamesiti testo. Ostaviti testo da odstoji na topлом mestu oko pola sata.

Premesiti testo i podeliti na dve jufke. Prvu jufku rastanjti oklagijom,

Premazati zgrejanim uljem.

Zatim lagano prstima izvlačite od sredine prema kraju dok se ne dobije gotovo prozirno testo.

Otkinuti zadebljale krajeve.

Testo poprskati zgrejanim uljem i staviti na nadev. Za nadev izrendati praziluk i krompir, posoliti, porecati na testo kao na slici i pobiberiti.

Preklopiti krajeve testa, poprskati vrucim uljem.

Uz pomoc stolnjaka urolati testo. Rolati sa oba kraja ka sredini.

Savijenu pitu staviti u podmazan pleh i premazati uljem.

Ponoviti sve sa drugom jufkom testa i dodati u podmazan pleh.

Peci u rerni zgrejanoj na 250 stepeni 15-20 minuta.

Gotovu pitu prekriti vlažnom krpom, ostaviti da se prohladi pa poslužiti.

## **Savet**