

Neobicna pita krompiruša



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1700 g**krompira
- 1praziluk
- **125 ml- **200 g**brašna
- mleveni crni biber
- suvi peršun
- so
- mešavina zacina
- **malomargarina****

Priprema

Krompir i praziluk sredite znate vec kako:-))))

Krompir izrendajte na krupno rende, a praziluk isecite na sitnije...,

Dodajte ulje, so, mešavinu zacina, suvi peršun i biber, sve to rukom izmešajte. Na kraju dodajte brašno i rukom lepo sve sjedinite...

Smesu isipajte u pleh koji ste dobro nauljili. Stavite da se pece u dobro zagrejanoj pecnici (na 250 C). To se pece pola sata ili malo duže.....

Pred kraj premažite pitu margarinom i vratite u pecnicu da lepo porumeni.

Savet

Jue sam za doruak prvi put pravila ovo sve su pojeli i na njihov zahtev je ponovo spremala za veeru (ni od nje nije ostalo ni pare). Nadam se da ete i vi uživati, prijatno!!!!!!