

Pita sa krompirom i prazilukom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgkrompira**
- **2praziluka**
- **maloulja**
- **500 gkora za pitu**
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Preprema

Krompir narendati na krupno, praziluk iseckati sitno, zaciniti i izdinstati sa malo ulja i vode.

Uzimati po 3 kore, svaku poprskati uljem i na trecu rasporediti fil.

Uviti u rolat i reati u pleh za pecenje, premazati uljem i peci da lepo porumeni.

150 ml vode, 2 kašike ulja i malo soli staviti da provri pa pred sam kraj pecenja izvaditi pitu, kašikom zalivati ovu tecnost da zacvrci i vratiti uvrernu na još 5 minuta. Prijatno.

Savet

Lako se pravi a bas je lepa posna pita. i