

Bogata pita sa krompirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **1,5 kg** krompira
- **2 vece glavice** crnog luka
- **1 kašicica** bibera
- **po ukusu** soli

Za premazivanje kora:

- **2 kašike** ulja
- **2 kašike** kisele vode

Priprema

Crni luk iseci na sitne kockice. Krompir oljuštiti i narendati. Dinstati luk na malo ulja dok ne postane staklast, dodati krompir i dinstati oko 5 minuta. Zaciniti.

U nauljenu tepsiju staviti koru poprskati pomešanim uljem i kiselom vodom, staviti drugu koru, a preko nje 3-4 kašike fila, ponavljati postupak dok se ne potroše sve kore i sav fil.

Gornju koru premazati uljem i peci na 200 C oko 20 minuta.

Gotovu pitu poprskati uljem i vodom i prekriti salvetom.

Služiti toplu pitu uz jogurt, pavlaku, kefir...

Savet

Brza i laka za pripremu, a veoma ukusna. Prijatno.