

Brza krumpiruša



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krumpira
- **4 kašike** suvog biljnog začina
- **2 kašike** mljevenog crnog bibera
- **500 g** kora za pite
- **2 dl** mineralne vode
- **1 dl** ulja

Priprema

Krumpir oguliti i izribati zatim dodati biber i suvi biljni začini, promiješati. Kore staviti na ravnu površinu. Uzeti po 2 spojene kore i premazati ih mješavinom mineralne vode i ulja (2 dl minimum vode pomiješati u lončicu s 1 dl ulja i time premazujemo kore). kada smo ih premazali stavljamo na njih začinjene ribane krumpir i motamo u štrucu.

Kada smo potrošili sav materijal stavljamo krumpirušu u nauljenu tepsiju i premažemo ostatkom ulja i vode.

Peci na 200 stupnjeva oko 25-30 minuta sve zavisi od pecnice. Poslužiti uz jogurt, vrhnje, kisele krastavce ili kako tko voli. Dobar vam tek.

Savet

5 minuta prije nego što bude pita peena izvaditi je, premazati maslacem/margarinom. Dovoljna vam je jedna

žlica navedenog sastojka za premaz.