Pita sa krompirom (7)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**kora za pitu i gibanicu

Fil:

- **2 glavice**crnog luka
- **700-800 g**krompira
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **malo** suvog biljnog zacina

Premaz kora:

- **250 ml**vode
- **150 ml**ulja
- **2 vece kašike**brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Za posipanje:

- **malo**susama

Priprema

Krompir ocistiti, iseckati na kockice i staviti da se kuva. Luk iseckati sitno i staviti da se dinsta. Kada je krompir kuvan pomešati ga sa lukom, posoliti, pobiberiti i posuti suvim biljnim zacinom.

Premaz napraviti tako što pomešate ulje i vodu, dodati brašno i prašak za pecivo i promešati.

Kore podeliti na jednak broj, ja sam npr. po 4 u rolatu. Premazivati svaku koru premazom i na trecu ili cetvrtu staviti fil po srediti i urolati i stavljati u prethodno podmazan pleh.

Kada ste završili sa rolatima, posuti susamom.

Savet

Prijatno!