

Luk pita



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g brašna
- 500 g crnog luka
- 1/2 kesice bibera
- so
- jogurt
- ulje

Priprema

Zamesiti sa malo ulja, vode i soli sa 500 g brašna tip 400, dok se ne pocne odvajati od ruku. Napraviti dve jufke, pouljiti i ostaviti da se odmori.

Za to vreme ocistiti 500 g crnog luka, oprati, sitno iseckati, posoliti i dosta izgnjeciti rukama. Tome dodati pola kesice bibera mlevenog. Jufke na cistom stolnjaku razvuci, obilno posuti nadevom, pouljiti i zaviti sa krajevima stolnjaka u rolnu.

Staviti u nauljeni pleh. Tako i drugu jufku. Pouljiti odozgo i peci na 250 stepeni pola sata.

Izvaditi iz rerne i prekriti salvetom. Lomiti komade i služiti sa jogurtom.