Pita sa krompirom i prazilukom

težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **2 struka** praziluka
- **4-5** krompira
- **1 caša od jogurta**mineralne vode
- **1 caša od jogurta**ulja
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**mlevena paprika

Priprema

Praziluk sitno iseckati i na ulju prodinstati, dodati narendan krompir i sve zajedno pržiti neprestano mešajuci da ne zagori. Dodati so, suvi biljni zacin, biber, malo mlevene. paprike, ko voli moze i ljute paprike. Prohladiti. Uzeti jednu koru, poprskati je sa kiselom vodom i uljem, preko nje staviti drugu koru i poprskati je samo mineralnom vodom. Preko druge kore razbacati fil, presaviti koru na pola obe strane i urolovati. Reati u pouljen pleh. Tako uraditi sve dok se ne potroši sav materijal. Peci u zagrejanoj rerni na 250 stepeni, pri kraju pecenja smanjiti temperaturu na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet