

## *Pita krompiruša*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg krompira
- 2 glavice crnog luka
- 1 praziluk
- 70 g slanine
- so
- ulje
- suvi biljni zacin
- biber
- 2 dl mleka
- 1 dl pavlake za kuvanje
- 1 jaje
- 1/2 kg kora za pite

### **Priprema**

Slaninu što sitnije naseckajte, kao i luk i praziluk. Dinstajte malo na vrućen ulju, dok luk ne bude staklast, a slanina hrskava. Krompir narendajte na krupno rende, ili ga naseckajte na što sitnije kockice. Potom ga dinstajte još malo sa lukom i slaninicom. Zacinite po ukusu solju i biberom.

Uzeti veci pleh (30 x 40), pa ga malo namazati uljem, staviti prvu koru, poprskati je uljem, pa na nju drugu, koju isto poprskati uljem. Staviti trecu koru, pa po njoj posuti deo pripremljenog fila od krompira.

Tako re?ati dok ne potrošite sav pripremljeni materijal.

Složenu pitu, izbockati viljuškom i preliti sa mlekom u koji ste umutili pavlaku i jedno jaje.

Peci u zagrejanj rerni 40 minuta na 200 stepeni.

Kada je gotovo, pokriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi.

Može se jesti i toplo i hladno.