

## **Pita sa krompirom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**tankih kora
- **500 g**krompira
- **100 g**sojinih ljustupica
- **2 glavice**crnog luka
- **1 kašicica**aleve paprike
- **1 kašicica**mešavine zacina
- **po ukusu**biber i so
- **1/2 kašicica**emlevenog korijandera

#### **Za prskanje kora:**

- **1 dl**soka od paradajza
- **po potrebi**ulje

#### **Za završnicu:**

- **100 g**biljnog kackavalja
- **po ukusu**origano

## **Priprema**

Luk sitno iseckati, pa proprziti na ulju dok ne porumeni. Nakon toga dodati zacine, pa propržiti još malo, posbeno alevu papriku i da bi imala lepši miris. Dodatii rendan krompir i sojine ljustice koje ste prethodno potopili u vodu i ocedili.

Kore je poželjno prebrojati da biste okvirno znali na koliko delova treba da podelite fil. Reati po dve kore, pa fil na sledeci nacin: na nauljen pleh staviti jednu koru, pa je poprskati uljem i sokom od paradajza, pa staviti drugu koru, pa fil. Kore malo gužvati. poslednju koru premazati uljem i posuti rendanim kackavaljem i origanom.

Peci oko pola sata na 150-170 stepeni.

## **Savet**

ukoliko ne postite, pre pecenja, pitu iseci na zeljene komade i prelliti umucenim jajima sa pavlakom, pa posuti pravim kackavaljem. priyatno!