

Pita od krompira sa mesom



Sastojci

Testo:

- 500 g krompira
- 500 g brašna
- 2 jajeta
- 1 šoljica ulja
- 2 kašičice zacina
- 1 kašicna praška za pecivo

Nadev:

- 400 g mlevenog juneceg mesa
- 1 glavica crnog luka
- so
- biber
- peršunov list
- ulja

Priprema

Skuvati i propasirati krompir. Dodati brašno, jaja, ulje, zacin i prašak za pecivo. Zamesiti testo pa polovinu razvuci i staviti u podmazanu tepsiju u kojoj ce se pita peci, zatim odozgo staviti nadev po celoj površini i prekriti drugom razvucenom polovinom testa. Gornji sloj testa premazati uljem i peci u zagrejanom rerni, na umerenoj temperaturi. Pecenu pitu iseci na kockice, služiti dok je topla, sa kiselim mlekom.

Nadev: dva puta samleveno meso propržiti sa 1 glavicom iseckanog crnog luka na malo ulja, dodati iseckani peršunov list, posoliti i pobiberiti po ukusu.