

Pita sa cvarcima



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g brašna
- 3 kašike ulja
- 300 g iseckanih cvaraka
- 3 veća izrendana krompira
- 2 glavice crnog luka
- malo soli
- biber

Priprema

Zamesiti testo od brašna, malo ulja, malo soli i mlake vode. Zamešeno testo ostaviti u hladnjaku da odstoji. U drugom sudu iseckati cvarke, izrendati krompir i tome dodati iseckani crni luk, pa po ukusu pobiberiti i posoliti. Od testa razvijati kore, malo ih ostaviti da se prosuše, pa ih puniti nadevom i savijati u obliku rolne. Rolne reati u podmazanu tepsiju, svaku rolnu malo poprskati toplim uljem i peći na umerenoj temperaturi dok ne porumene. Pitu iseci na veće komadice i služiti u toplom stanju.