

Kolpita so kromit



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Testo:

- **1 kg**brašna
- **1-2 kašicicesoli**
- **po potrebitople** vode

Nadev:

- **1 kg**crnog luka
- **2 kašicicesoli**
- **1 kašicicabibera**
- **2 kašikeljute** tucane sudžuk paprike

Priprema

Prosejati brašno, dodati so i sa topлом vodom zamesiti mekše testo. Odvojiti jufke, 5-6, pomastiti ih i ostaviti na topлом 20-30 minuta. Za to vreme, sitno iseckati crni luk, kromit, i pržiti dok ne omekša. Dodati so, biber i tucane ljute sudžuk paprike.

Na stolnjaku prvo oklagijom razvuci koru, a zatim je još rastanjiti rukama. Posuti filom i zarolati. Slagati u pleh i svaku premazati uljem.

Zagrejati pecnicu na najjace i peci pitu dok ne pocrveni. Izvaditi, prekriti vlažnom krpom i prohladiti. Služiti uz sir i jogurt.

Savet

U mom kraju, savijaca se zove kolpita, a kromit je crni luk... Koliko da se ne zaboravi... Uživajte...