

Kolpita so kromit



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg** brašna
- **1-2 kašičice** soli
- **po potrebi** tople vode

Nadev:

- **1 kg** crnog luka
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** bibera
- **2 kašike** ljute tucane suđžuk paprike

Priprema

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