

## Ruska pita



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **8** vecih krompira
- **1** glavica crnog luka
- **3** jajeta
- **1,5** dlulja
- **100** g brašna
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **po ukusu** soli i bibera

### Za preliv:

- **2 dl** kisele pavlake
- **2** cena belog luka

## Priprema

Krompir i luk izrendati i staviti u istu posudu zatim dodati jaja, ulje, biber i so, pa dobro sjediniti sa krompirom i lukom, sipati u masu brašno i prašak za pecivo i dobro sjediniti. Testo preruciti u tepsiju podmazanu margarinom i peci na 250 C, da lepo porumeni. Kada je pita pecena premazati je sa kiselom pavlakom i posuti sa sitno isecenim lukom.

## **Savet**

Služiti toplo uz jogurt. Mada je pita fenomenalna i hladna :) prijatno :\*