

Krompiruša, sa gotovim korama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za pitu
- **1-1,5 kg** krompira
- **2 vece glavice** crnog luka
- **po ukusu** soli i bibera
- **malokisele** vode
- **po potrebi** ulja

Priprema

Za fil: Izrendati krompir, a crni luk iseci sitno, pa na ulju upržiti dobro luk, a onda mu dodati rendani krompir i pržiti na jakoj vatri, svo vreme mešajući, da povrce fino omekša. Zaciniti po ukusu. Kore odvojiti, svaku poprskati sa malo ulja, pa preklopiti u trougao.

Duž donjeg dela rasporediti fil...

... i uviti u rolnu.

Punjenu rolnu smotati u krug. Isto uraditi i sa ostalim korama.

Pleh obložiti pek-papirom i ređati krompiruše.

Pužice ređati jedan do drugog, tako da se na krajevima preklapaju, da se ne bi odmotavali prilikom pecenja.

Premazati krompirušu mešavinom kisele vode i ulja i peci na 200 C, dok ne porumeni.

Savet