

Domaca pita od krompira (2)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **400 ml** vode
- ulje

Fil:

- **6** krompira
- **1** vecaglavica luka
- **zaciniso**, biber
- **parceputera**

Priprema

Od brašna, soli i vode zamijesiti tijesto. Ostaviti prekriveno 20-tak minuta. Krompir oguliti, oprati i narezati na kockice. Dodati 1 kašiku ulja (da krompir ne potamni). Zatim dodati i sitno sjeckan luk. Zaciniti, po ukusu. Tijesto razvaljati, premazati uljem, pa ostaviti još 10-tak minuta. Zatim, razvuci što tanje, povlaceuti od centra prema krajevima. Na jedan kraj razvucenog tijesta staviti 1/3 fila od krompira, pa zarolati. Postupak ponoviti još 2 puta. Pitu staviti u pleh, premazan uljem.

Premazati pitu uljem, pa staviti u zagrijanu pecnicu. Peci na 200 C, nekih 40-tak minuta. 100 ml vode i malo soli prokuhati. Pecenu pitu prelitati vodom, premazati otopljenim puterom, pa vratiti u pecnicu još par minuta.

Savet