

Pita sa krompirom (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **3 dl** ulja
- **350 g** crnog luka
- **500 g** belog krompira
- so, biber, mešavina suvog biljnog zacina

Priprema

Luk sitno iseckati, dodati mu so i mešavinu suvog biljnog zacina... pržiti ga na ulju. Krompir ocistiti i izrendati. Krompir i luk sjediniti. Kada luk smekša i tek blago porumeni. Skinuti sa vatre.

Na po tri lista od kora stavljati krompir i luk. Pre nego što stavite krompir na kore, rukom istiskati, kako bi se ocedio, pa zatim biberom posuti. Urolati i stavljati u podmazan pleh. Svaku rolnu premazati sa malo ulja.

Peci na 180 C, otprilike 45 minuta.

Savet