

Posne pitice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dl vode
- 1 kašika suvog kvasca
- 1 kašicica soli
- 1 kašika ulja
- 300 g brašna + za izradu testa

Za punjenje:

- 200 g kuvana rendana krompira
- 1/2 glavice crna luka
- so
- mleveni biber
- ulje

Priprema

U mlaku vodu staviti kvasac, da stane 5 minuta pa dodati ulje, so i brašno. Zamesiti testo, izraditi i ostaviti da nadolazi. Za to vreme napraviti punjenje. Iseckati sitno crni luk i pržiti na 1 kašiku ulja dok ne omekša, dodati 200 g kuvana rendana krompira, soli i mlevena bibera. Testo kad nadodje izraditi ga na pobrašnjenoj radnoj površini, podeliti na 4 dela. Svaki deo rastanjiti u manji krug na sredinu kruga staviti 1 kašiku smese za punjenje. Skupiti krajeve da u sredini dodje punjenje, ponovo razvaljati u krug velicine precnika 17-18 cm. U posudu za prženje staviti 1 kašiku ulja, kad se zagreje staviti krug testa i pržiti sa jedne strane oko 1,5 minut i sa druge strane 1.5 minut. Svaki put kad stavimo novi krug testa dodati po 1 kašiku ulja.

Savet