

Domaca pita sa krompirima



težina: **tesko**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **350 ml** vode

Za fil:

- **300 g** praziluka
- **500 g** krompira
- **po potrebi** so
- **po potrebi** bibiber

Za prskanje kora:

- **100 ml** ulja
- **100 ml** kisele vode

Priprema

Od gore navedenih sirovina zamijesiti tijesto i ostaviti da odmara 30 minuta. Zatim tijesto premijesiti, podijeliti na 4 dijela, premazati uljem i ostaviti ponovo da odmara. Dok tijesto odmara napraviti fil: Na malo ulja prodinstati isjeckan praziluk, skloniti sa šporeta, pa dodati izrendan krompir, posoliti i pobiberiti, po želji i dobro sjediniti.

Svaku jufku razvuci tanko, poprskati smjesom ulja i vode, nanijeti malo fila, urolati i saviti kao savijacu. Na kraju ponovo poprskati smjesom ulja i vode i peci na 220 C 25 minuta.

Služiti toplu uz jogurt. Prijatno!

Savet