

## ***Pita sa krompirom***



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1/2 kg** brašna
- **1/2 kockice** svežeg kvasca
- **250 ml** vode
- **1** jaje
- **50 ml** ulja
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera

#### **Za fil sa krompirom:**

- **1 kg** krompira
- **so**
- **2** jajeta
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **ulje**

### **Priprema**

Testo: U toploj vodi, sa dodatkom šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, jaje, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti mekše testo.

Fil sa krompirom: Prvo spremite fil, pa umesiti testo za kore. Krompir oljuštiti i krupno narendati. Staviti ga u dublju posudu i posoliti. Promešati i ostaviti da odstoji 10-tak minuta. Zatim ga dobro ocediti, dodati jaja,

pecivo i sjediniti.

Umešeno testo podeliti na šest delova. Od svakog dela, na pobrašnjennoj radnoj površini, oklagijom razviti koru. Poprskati je sa uljem, staviti deo fila sa krompirom, pa uviti u rolat. Uvijene kore režati u, dobro, podmazanu tepsiju, u krug.

Na isti način potrošiti ostatak testa i fila. Porežanu pitu premazati uljem i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni. Peci dok dobro ne porumeni. Pecenu pitu izvaditi, pokriti krpom i ostaviti da se prohladi. Iseci je i poslužiti uz jogurt ili salatu, po želji.

## **Savet**