

Pita sa krompirom (posno)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **4 dl**mlaka voda
- **1** kockakvasac
- **1** kašikasoli
- **1** kašicicašecera
- **17** kašikabrašno
- **2 dl**ulja

Za fil:

- maloulja
- **1** glavicacrni luk
- **500 g**krompira
- malozacinskog bilja
- malobibera
- po ukususoli

Za premazivanje pite:

- **3-4** kašikafila
- maloseme lana
- maloseme suncokreta
- maloseme duleka

Priprema

Rastopiti kvasac u vodi, staviti šećer, so i brašno. Lepo kašikom promašati da se razbiju grudvice od brašna. Na malo ulja propržiti sitno secen crni luk. Kad dobije rumenu boju dodati rendani krompir. Posoliti po ukusu i dodati zacinsko bilje i biber. Na jednu koru staviti 2 kašike fila i razmazati po kori, kao na slici.

Preklopiti drugom korom i staviti fil od krompira.

Uviti u rolat i redjati u plehu. Postupak ponavljati dok se ne potrose svi sastojci.

Malo fila ostaviti da se premazu sve kore. Posuti semenkama lana, suncokreta i bundeve. Ostaviti 15-ak minuta da pita krene.

Peci na 200 C dok ne porumeni.

Savet