

## ***Pita sa krompirom (posno)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gkora za pitu
- **4** dlmlaka voda
- **1** kockakvasac
- **1** kašikasoli
- **1** kašicicašecera
- **17** kašikabrašno
- **2** dlulja

#### **Za fil:**

- **maloulja**
- **1** glavica crni luk
- **500** gkrompira
- **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 začinsko 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**