Mini pite sa pire krompirom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **400 g**brašna
- **1/2**kvasca
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **170 ml**vode
- **30 ml**ulja
- **1** jaje

Još:

- **1/2**crnog luka
- **200 g**mlevenog mesa
- **100 g**graška
- **100 g**šangarepe
- **100 g**kukuruza
- **4 veca**krompira
- **1 kašika**maslaca
- **3 kašike**mleka
- **2 kašicice** soli
- **malo**bibera
- **1 kašicica**lista peršuna

Priprema

Kvasac razmuti sa malo tople vode i šecerom. Pomešati brašno, so, jaje i ulje sa razmucenim kvascom pa dodavati vode dok ne dobijemo mekano testo. Ostaviti da ostoji 45 minuta.

Krompir skuvati pa izmiksati sa maslacem, mlekom i 1 kašicicom soli. Iseci šangarepu na kockice pa je skuvati zajedno sa graškom i kukuruzom, posoliti. Iseckati luk pa ga propržiti na ulju zajedno sa mlevenim mesom. Meso posoliti i pobiberiti pa dodati peršun.

Testo još jednom premesiti pa tanko rastanjiti. Vaditi krugove cašom i stavljati u kalupe. U napravljene korpice sipati pomešano povrce sa mesom pa odgore kašiku pire krompira. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20 minuta dok ne porumeni.

Savet