

Pita sa krompirom (5)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **150 ml** vode
- **mal** ulja

Za fil:

- **800 g** krompira
- **1 glavica** crnog luka
- **mal** soli
- **mal** bibera

Za preliv:

- **1** jaje
- **2 kašike** jogurta

Priprema

Umesiti testo od vode, brašna i ulja. Treba malo da se lepi za ruke. Ostaviti ga da odmori. Ocistiti krompir pa ga izrendati. Isto i luk. Upržiti na malo ulja i zaciniti po ukusu.

Testo razvuci što tanje može. Jako je elasticno. Premazati sa malo rastopljenog maslaca. Iseci na kockice i

stavljati po malo fila.

Zatvarati u krugove i reati u pomazan pleh margarinom. Tako uraditi sa svim filom i testom. Preliti sa ostalih 50 g margarina koji je istopljen.

Ja sam napravila dva labuda jer mi je ostalo malo testa i zbogmg dekoracije.

Peci na 200 stepeni. Posle pola sata pecenja preliteri umucenim jajetom i jogurtom. Peci još 15 minuta.

Prijatno :-)

Može i da se sece i da se kidaju kuglice.

Savet

:-)