

Pita od domacih kora sa prazilukom i krompirom



težina: **tesko**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg** brašna
- **500 ml** vode
- **1 kašika** soli
- **2 kašike** sirceta

Nadev:

- **1 veci** praziluk
- **5 srednjih** krompira
- **malosoli** i bibera

I još:

- **oko 200 ml** ulja

Priprema

U posudu sipati brašno, so i sirce, dodati vodu i zamesiti testo. Ostaviti testo da odstoji na toplom mestu oko pola sata.

Premesiti testo i podeliti na dve jufke. Prvu jufku rastanjiti oklagijom,

Premazati zagrejanim uljem.

Zatim lagano prstima izvlaćite od sredine prema kraju dok se ne dobije gotovo prozirno testo.

Otkinuti zadebljale krajeve.

Testo poprskati zagrejanim uljem i staviti nadev. Za nadev izrendati praziluk i krompire, posoliti, poreati na testo kao na slici i pobiberiti.

Preklopiti krajeve testa, poprskati vrućim uljem.

Uz pomoć stolnjaka urolati testo. Rolati sa oba kraja ka sredini.

Savijenu pitu staviti u podmazan pleh i premazati uljem.

Ponoviti sve sa drugom jućkom testa i dodati u podmazan pleh.

Peci u rerni zagrejanj na 250 stepeni 15-20 minuta.

Gotovu pitu prekriti vlaćnom krpom, ostaviti da se prohladi pa poslućiti.

Savet