

Neobicna pita krompiruša



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1700 g**krompira
- **1**praziluk
- **125 ml**ulja
- **200 g**brašna
- mleveni crni biber
- suvi peršun
- so
- mešavina zacina
- **malom**margarina

Priprema

Krompir i praziluk sredite znate vec kako:-))))

Krompir izrendajte na krupno rende, a praziluk isecite na sitnije...,

Dodajte ulje, so, mešavinu zacina, suvi peršun i biber, sve to rukom izmešajte. Na kraju dodajte brašno i rukom lepo sve sjedinite...

Smesu isipajte u pleh koji ste dobro nauljili. Stavite da se pece u dobro zagrejanjoj pecnici (na 250 C). To se pece pola sata ili malo duže.....

Pred kraj premažite pitu margarinom i vratite u pecnicu da lepo porumeni.

Savet

Ju?e sam za doru?ak prvi put pravila ovo sve su pojeli i na njihov zahtev je ponovo spremala za ve?eru (ni od nje nije ostalo ni par?e). Nadam se da ?ete i vi u?ivati, prijatno!!!!!!