

Posna pita od krompira



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g tankih kora
- 600 g krompira
- 3 do 4 glavice crnog luka
- 2 dl ulja
- biber
- so

Priprema

Krompir oljuštiti i izrendati na rende za jabuke. Zatim ga dobro iscediti. Prodinstanti sitno seceni luk pomešati sa krompirom, posoliti i pobiberiti.

Narežati 4 kore (svaku poprskati uljem) premazati ih filom od krompira, uviti u rolnu i staviti u podmazan pleh.

Premazati ih uljem i peći u rerni na 200°C.