

## Domaca pita sa krompirom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **oko 600-700** gbrašna
- **400 ml**voda
- **1 kašicica**soli
- **po želji kolicina**krompira
- **2 manje glavice**crnog luka
- so/suvi biljni zacin
- biber
- ulje

### Priprema

U ciniju sipati malo vode, dodati so i dodavati brašno i vodu i zamesiti testo. Ostaviti ga oko pola sata da odstoji. Može i duže. Podeliti testo na par jufkica i premazati svaku kašikom ulja. Ostaviti još 15ak minuta. Nakon 15 minuta rasklagijati svaku i onda od centra povlaciti prema krajevima dok ne budu skoro providne kore. Meni su u pocetku malkice pucale, a one jufke koje su duže stajale su mnogo lepše isle, tako da ih možete i duže držati. Onda posuti krompira i luka i zacine i uvijati pola sa jedne pola sa druge strane i u podmazanoj tepsiji formirati puža. Od narednih jufki isto tako samo što se nastavlja i uvija oko ovog "puža". Inace, ja sam pravila duplu meru zbog velikog br ljudi pa sam dobila 6 jufki i ispekla 3 pite.

Tepsiju staviti u zagrejanu rernu i peci dok ne vidite da je pita rumena i hrskava. Na rerni zagrejte oko 2 dl vode i kašiku masti ili kapi ulja i malo soli/suvi biljni zacin i 10ak minuta pre nego što je pita gotova poprskajte sa tim i vratiti u rernu. Kada se ispece izvaditi, prohladiti i uživati.

**Savet**

:-)