Pita sa krompirom (6)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **500 g**krompira
- **2 glavice**crnog luka
- **malo**soli
- **malo**zacina
- **malo**bibera
- **malo**ulja

I još:

- **50 ml**ulja
- **100 ml**kisele vode

Priprema

Krompir i luk ocistiti, izrendati i propržiti na malo ulja. Zatim posoliti, zaciniti i pobiberiti po ukusu. Ulje i kiselu vodu pomešati. Odvojiti po 3 kore za jedan rolat.

Na prvu koru staviti dve, a na drugu jednu kašiku mešavine ulja i kisele vode, premazati. Na trecu koru staviti 3-4 kašike fila.

Uviti rolate i staviti ih u pleh namazan uljem ili obložen papirom za pecenje. Rolate premazati mešavinom ulja i kisele vode.

Peci oko pola sata u rerni zagrejanoj na 180 C.

Prijatno!

Savet