

Domaca pita sa krompirom (2)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **3 dl** tople vode
- **1/2 kašičice** soli
- **5 kašika** ulja

Fil:

- **500 g** krompira
- **1 manja glavica** crnog luka
- **1 kašičica** biljnog začina
- **malo** bibera

Za prelivanje:

- **1 dl** ulja
- **2 dl** vode

Priprema

Brašno, ulje, vodu i so staviti u posudu i umesiti glatko testo. Testo ne treba da je mekano, a ni jako tvrdo. Podeliti na dva dela. Naptaviti loptice i staviti na dobro podmazanu tacnu da odmara. Testo sa svih strana premazati uljem. Pokriti folijom i ostaviti na toplo da odmara pola sata.

Krompir i luk oguliti i izrendati. Dodati zacin i biber.

Kad je testo odmorilo razvuci ga na stolu. Preliti sa tri kašike ulja i rasporediti polovinu krompira.

Uviti pomocu stoljnjaka i staviti u pleh za pecenje. Isto uraditi sa drugim delom testa.

Peci 15 minuta na 250 stepeni zatim smanjiti na 180 i peci još pola sata. Vodu i ostatak ulja prokuvati i 10 minuta pred kraj zaliti pitu. Vratiti je u rernu na još 10 ak minuta. Pecenu pokriti krpom da omekša.

Savet

Za one koji ovo rade prvi put bie malo teže. Ali samo upornost i trud se svakako isplati.