Pita od krompira sa heljdokorama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**heljdokora
- **1 velika glavica**crnog luka
- **700 g**krompira
- **500 ml**vode
- **po potrebi**ulje
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- Za premazivanje:
- **250 ml**kisele vode
- **100 ml**ulja

Priprema

Prokuvati kiselu vodu i ulje i ostaviti da se prohladi. Krompir oprati, ocistiti (da bude 700 g ocišcenog) i izrendati, a malo iseci i na kockice. Crni luk ocistiti i iseckati. Na malo ulja propržiti crni luk, pa dodati krompir. Posloliti, promešati i pržiti oko 5 minuta. Zatim sipati mlaku vodu i dinstati dok voda ne uvri (oko 5 minuta). Poklopiti i ostaviti da se malo prohladi. Pobiberiti po ukusu i promešati. Kore podeliti da u svakom delu bude po 4 ili 3, u zavisnosti od toga koliko je kora u pakovanju. Ja sam koristila heljdokore bez aditiva, pa sam dobila 4 rolata sa po 4 kore i 1 rolat sa 3 kore. Svaku koru dobro premazati cetkicom umocenom u prokuvano ulje i kiselu vodu. Na cetvrtu, premazanu koru staviti deo fila i urolati. Rolate slagati u pleh od rerne premazan uljem, i svaki rolat opet dobro premazati da se ne suši dok se filuje sledeci. Ostatkom preliva preliti sve rolate i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni C oko 30 minuta. Iskljuciti rernu i pitu ostaviti još 10-ak minuta u rerni, a zatim je izvaditi i prekriti vlažnom krpom. Seci kada se malo prohladi.

Savet