

## Krompiruša (6)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **10 listov**akora za pitu
- **2 kg**krompira
- **2 srednje glavice**crnog luka
- **2 velike kašike**morske soli
- **70-100 ml** ulja za smesu

### Priprema

Krompir i luk oguliš i izrendaš. Zacinim i dodala ulje. Smesu, podjeli od prilike na 5 porcija. Sad redosled: prvu koru malo poulji, stavi drugu koru na prvi i sad rasporedi preko cele kore, jednu porciju od smese, urolaj i stavi u podmazanu tepsiju. To ponovo još 4 puta... Na kraj prelazim malo sa saftom, što je ostalo od rendane sense. U zagrejanjoj rerni, peci jedno 40-45 minuta na 180 stepeni, ako treba pred kraj smanjim na 160, da ne zagori. Prijatno.

### Savet