

Jednostavna krompiruša



Sastojci

Potrebno je:

- 5 oljuštenih krompira
- 200 g brašna
- 50 ml vode
- 2 glavice crnog luka
- 1 prašak za pecivo
- 300 ml pavlake
- 100 ml ulja
- so
- mleveni biber
- 100 ml vode

Priprema

U dubljoj posudi izrendati krompir i luk, dodati prašak za pecivo, 50 ml ulja, so, biber, brašno i 50 ml vode. Mešamo smesu kašikom i produžimo je mesiti rukom.

Dublju tepsiju poprskamo uljem, stavimo malo brašna, da se brašno zalepi za sve strane tepsije. U tepsiju stavimo smesu za pitu. Tepsiju stavimo u zagrejanu rernu na 200 stepeni i pecemo 25 minuta.

U lonac ulijemo 100 ml vode, so po ukusu, mleveni biber i 50 ml ulja i zagrejemo.

Ispecenu i toplu pitu, prelijemo toplim prelivom i ostavimo da pita upije preliv i omekša. Zatim pitu isecemo i svako parce ukrasimo pavlakom.

Jednostavno, brzo i ukusno. Prijatno!