

Šarena krompiruša



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Tijesto:

- **600 g** brašna
- **oko 300 ml** vode
- **1 kašičica** soli

Nadjev:

- **1 kg** krompira
- **oko 100 g** dimljene junetine
- **1** vecaglavica luka
- **po ukusu** so, biber

Ostalo:

- **100 ml** vode
- **1 kašika** putera
- ulje

Priprema

Od brašna, soli i vode zamijesiti tijesto. Ostaviti prekriveno 15-tak minuta. U meuvremenu, pripremiti nadjev. Krompir oguliti, oprati i posušiti, pa narezati na kockice. Luk, takoe, oguliti, oprati i narezati na sitne kockice. Sjediniti luk i krompir, dodati sitno sjeckano dimljeno meso, pa zaciniti solju i biberom. Dodati malo ulja. Tijesto razvaljati, premazati uljem, pa ostaviti još 5-6 minuta. Zatim, razvuci što tanje, povlaceuti od centra

prema krajevima. Na jedan kraj razvucenog tijesta staviti 1/3 fila od krompira i mesa, pa zarolati. Postupak ponoviti još 2 puta. Pitu staviti u pleh, premazan uljem. Premazati pitu uljem, pa staviti u zagrijanu pecnicu. Peci na 200 C, nekih 40-tak minuta.

Vodu i malo soli prokuhati. Pecenu pitu preliti vodom, premazati otopljenim puterom, pa vratiti u pecnicu još par minuta.

Savet

Poslužiti toplo, najbolje uz svježu salatu i jogurt!