

Kisela pita sa krompirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je

- **300 g** pire krompira
- (kad ostane od rucka... ili iz kesice)
- **200 g** tvrdog sira
- **10 g** svežeg kvasca
- **1 dl** tople vode
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera
- **2 dl** kiselo mleko ili jogurt
- **1,5 dl** ulja
- **oko 400 g** brašna
- **1** celo jaje
- **1** belance

Za premaz:

- **1** žumance

Priprema

U toplu vodu razmutiti kvasac sa šećerom i kašicom brašna pa ostaviti da malo nabubri. Zatim u to dodajte ulje, kiselo mleko ili jogurt, jedno jaje i 1 belance, pire i izdrobljeni sir. Žicom umutiti testo postepeno dodavajući brašno. Testo treba da bude meko, da lako otpada sa kašike. Potom ostaviti da odstoji pokriveno pola sata. Podmazati tepsiju (br28) sa malo masti ili ulja i posuti brašnom. U tepsiju kašikom stavljati testo sa malo razmaka izmeu ostaviti pokriveno da raste još 20 minuta.

Odgore premazati žumancem.

Peci na 200 stepeni oko 40 minuta.

Savet