Krompiruša (8)

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **250 ml**vode
- **1 kašika**soli
- **50 ml**ulja
- Za premaz jufki:
- **4 kašike**ulja

Fil:

- **1 kg**krompira
- **1 kašika**soli
- **po ukusu**biber beli

Za preliv:

- **200 ml**vode
- **2 kašike**ulja
- **1/2 kašicice**soli

Priprema

Sitnije seckani krompir, seckani luk so, biber pomešati. Priprema kora: U vecu posudu staviti polovinu brašna. Dodati so, ulje, pa sa mlakom vodom zamesiti testo uz dodatak preostalog brašna. Testo odmah podeliti na cetiri

jufcice. Svaku jufcicu namazati sa kašicicom ulja i ostaviti da se odmara 20 minuta. Nacin pripreme kora: kad se testo odmorilo razviti svaku jufku. Na ivicu jufke staviti fil od krompira i uz pomoc stoljnajaka uviti jufke. Složiti u tepsiju, staviti u rernu na 275 stepeni i peci 20 minuta. Preliv za pitu: 200 ml vode 2 kašike ulja i pola kašicice so, staviti da provri. Pitu izvaditi iz rerne i preliti sa prokuvanim prelivom vratiti u rernu na 5 minuta da pita fino upije preliv. Prijatno.

Savet