

Piros pita



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g krompira

Fil:

- 500 g brašna
- salama
- 1/2 kvasca
- kackavalj
- 1 jaje
- 1 kiseli krastavac
- mala soli

Priprema

Krompir se skuva i ispasira, pa u pasirani krompir, se dodaje brašno, kvasac, ulje, jaje i malo soli.

Sve se to umesi u glatko testo, pa se podeli u dva dela. Jedan deo treba da bude veci, a drgi manji. Veci deo se razvlaci u koru, velicine pleha i na koru se stavi fil. Manji deo se isto tako razvuce u koru, ali se onda isece na remenje, pa se onda stavlja odozgo na fil.

Sve se to premaže žumancetom i posoli se origanom ili susamom.