

Pita krompiruša (3)



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za tijesto:

- **500 g** brašna
- **1 kašika** soli
- **200 ml** mlake vode
- Fil:
- **4** veka krompira
- **2 glavice** crnog luka
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

U vangli zamijesiti brašno i so sa vodom u mekanu smesu. Napraviti 20 loptica i razvuci oklagijom, premazati svaku lopticu uljem. Ovamo krompire oguliti i oprati, narendati krompire i opet oprati u 2-3 vode. Dodati u krompir iseckani crni luk i zaciniti. U tepsiji podmazanom margarinom razvlaciti loptice, razvuci 5 loptica pa staviti fila, opet razvuci 5 loptica pa fil, sve tako dok na kraj ostane jufka, prmazati uljem i peci na 200°C 30 minuta. Kad se ispece naprskati vodom i pokriti salvetom.

Savet

Prijatno vam želim.