Heljdina pita od krompira

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 7 listova**heljdine jufke za pitu
- **5**vecih krompira
- **1 glavica**crnog luka
- **malo**mješavine suvih biljnig zacina
- **parce**dimljene junetine
- **par kašika**putera
- **malo**ulja
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Priprema

Krompir oguliti, narezati i skuhati, pa propasirati. Dodati mješavinu zacina, biber i so. Dodati i sitno rezano dimljeno meso (može i bez), pa promiješati. Luk sitno narezati i propržiti na ulju, da postane staklast. Dodati pire krompiru. Sve sjediniti.

Na radnu plohu staviti heljdinu jufku, pa na duži kraj staviti nadjev od krompira, Zarolati, pa oblikovati "puža"; staviti u uljem premazan pleh. Na isti nacin filovati i ostale jufke, dok se sastojci utroše.

Premazati uljem, pa staviti u pecnicu zagrijanu na 200 C. Peci oko 25-30 minuta, da fino porumeni.

Pecenu pitu poprskati sa par kašika vode, pa vratiti još par minuta u zagrijanu pecnicu. Izvaditi, premazati kašikom putera, ostaviti nekih 5 minuta da "odmori", pa poslužiti.

Savet

Odlina je uz jogurt i paradajz salatu!