

Vegan pita sa batat krompirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** kora za pitu
- **600 g** batat narandžastog krompira
- **100 g** suvih šljiva
- **100 g** smeeg šecera
- **1 dl** ulja

Priprema

Batat krompir oljuštite i narendajte. U rendani batat dodajte smeji šecer i dobro promešajte da se šecer otopi.

Odvojite dve kore, jednu premažite uljem, preko nje stavite drugu koru, pospite fil, preko fila suve šljive, koje prethodno secete na manje komade, pospite kašiku ulja i koru smotajte u rolat. Ponavljajte postupak, dok utrošite materijal. Kore reajte u podmazan pleh.

Pecite u zagrejanoj rerni, dvadesetak minuta, dok pita porumeni. Pecenu pitu prekrijte platnenom salvetom. Ostavite da se malo prohladi. Secite i pospite šecerom u prahu.

Savet