

Pita sa krompirom i tikvicom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **500 g** krompira (ocišćenog)
- **300 g** tikvica (ocišćenih)
- **2 glave** crnog luka
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** suvog biljnog začina
- **maloulja**
- **malobibera**

I još:

- **100 ml** kisele vode
- **50 ml** ulja

Priprema

Krompir, tikvicu i luk ocistiti, izrendati i propržiti na malo ulja. Posoliti, začiniti i pobiberiti. Ulje i kiselu vodu pomešati. Odvojiti po 3 kore za jedan rolat. Na prvu koru staviti dve, a na drugu jednu kašiku mešavine ulja i kisele vode, premazati. Na trecu koru staviti 5 kašika fila. Uviti rolate i staviti ih u pleh namazan uljem ili obložen papirom za pečenje. Rolate premazati mešavinom ulja i kisele vode.

Peci 30-40 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Prijatno!

Savet