

Krompiruša od gotovih kora



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pitu:

- **500 g** gotovih kora
- **1.5 kg** krompira
- **2** strukapraziluka
- **1** glavica crnog luka
- **po potrebi** ulje
- **po potrebi** so
- **po potrebi** meveni biber

Za premaz pite:

- **100 ml** gazirane vode
- **3** kašike ulja

Priprema

Fil: Izrendajte krompir, na ulju propržite sitno naseckani prazi luk i crni luk. Kada je luka malo omekšao, dodajte rendani krompir. Sve zajedno malo propržite i sjedinite fil uz neprestano mešanje varjačom. Smesu od krompira začinite po svom ukusu.

Na radnoj površini kore odvojite, svaku zasebno poprskajte sa malo ulja te koru preklopite u trougao. Duž

donjeg dela kore rasporedite smesu od krompira.

Koru urolajte u rolnu te rolnu smotajte u krug. Postupak ponovite sa ostalim korama Uvijene rolnice složite jednu do druge na plehu obloženim pek papirom.

Pitice premažite mešavinom od ulja i gazirane vode. Krompirušu pecite na 200 stepeni oko 30 minuta dok pitice blago ne porumene.

Savet

Kada nam se žuri, nemamo puno vremena i ova verzija "PITA KROMPIRUŠA OD GOTOVIH KORA" može da dobro da nam doe i proe.