

Posna pita sa krompirom i lukom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora za pitu**
- **5-6krompira**
- **3-4 glavicecrnog luka**
- **2-3 cena belog luka**
- **2 strukapraziluka**
- **po potrebi ulja**
- **po ukusu soli**
- **1 kašicica bibera**
- **1 veca šolja kisele vode**
- **1/2 kesice praška za pecivo**

Priprema

Crni luk ocistiti i saseckati na kockice, praziluk takoe, a zatim naseckati i beli luk. U dublju šerpu sipati ulje pa kada se zagreje dodati sve vrste luka i mešati da se uprži na umerenoj vatri. Dok se luk dinsta, ocistiti i narendati krompir pa dodati luku. Dodati so, promešati i uz stalno mešanje upržiti sve zajedno dok i krompir ne omekša. Kada se sve upržilo skloniti sa šporeta da se malo prohladi. Pomesati kiselu vodu sa malo ulja i dodati prašak za pecivo. Skoro ohlaenoj smesi dodati biber i promesati. Uzeti jednu koru, premazati mešavinom vode, ulja i peciva, preklopiti drugom, drugu isto premazati mešavinom, uzeti trecu, premazati malo, pa poreati fil dužom stranom i pobacati i na ostatak kore. Presaviti krajeve pa uviti u rolat. Reati na pek papir. Poprskatiti rolate sa malo kisele vode i ulja i staviti u zagrejanu rerni na 180C da se pece. Kada lepo požute izvaditi, pokriti suvom krpom i sacekati da se ohlade pa seci na parcad.

Savet

Jako lepa i ukusna posna pita, kako za svaki dan tako i za dane posta.