

Pita sa krompirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- **1 kg** krompira
- **2** glavice luka
- **500 g** kora za pita
- ulje
- so
- biber

Priprema

Luk oljuštiti i iseckati na kockice. Može praziluk umesto luka. Krompir oljuštiti i iseckati na kockice. Propržiti sa malo ulja i malo vode. Dodati zacine po ukusu (so, biber). Ostaviti da se prohladi.

Kada se prohladi filovati. Staviti jednu koru, malo pouljiti i preko nje staviti još jednu koru. Na kraj kore staviti fil i uviti u rolat.

Postupak ponavljati dok imate kora.

Pleh prekriti folijom za pečenje i peći na 200 stepeni 15-20 minuta.

Savet

Zaboravila sam da slikam pe?enu pitu.