

## **Lezibaba – neobicna pita od krompira (bez jaja)**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **75 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** krompira
- **100 g** šargarepe
- **100 g** barene slanine
- **1 cen** belog luka
- **malo** soli
- **malobibera** mlevenog
- **1/2 kašice** crvene mlevene paprike
- **malomešavine** mediteranskog zacinskog bilja
- **125 goštrog** brašna
- **200 ml** vode

#### **Za preliv:**

- **125 ml** vode
- **1 kašikaulja**
- **malosoli**

### **Priprema**

Krompir oprati, oljuštiti i iseci na sitne kockice. Šargarepu oljuštiti, oprati i iseci na kolutove pa na cetvrtinge. Slaninu iseckati na sitne kockice. Beli luk oljuštiti pa ga izgnjeciti ili sitno naseckati. U ciniju staviti kockice krompira, šargarepe, slanine i izmešati. Dodati izgnjecen ili sitno iseckan beli luk, so, biber, mešavinu mediteranskog zacinskog bilja i mlevenu crvenu papriku. Dobro izmešati.

Dodati brašno i izmešati.

Dodavati polagano vodu uz stalni mešanje viljuškom. Vatrostalni sud ili tepsiju unutrašnjih dimenzija 24x15cm premazati margarinom i posuti prezlima. Pripremljenu smesu prebaciti iz cinije u tepsiju i ravnomerно rasporediti po tepsiji.

Rernu ukljuciti na 190 stepeni i staviti pitu da se pece cca 45 minuta. Vatrostalni sud izvaditi iz rerne, rernu ne iskljucivati vec samo zatvoriti da se ne hladi. U šerpici zagrejati vodu i ulje sa malo soli. Vreo preliv preliti preko vrele pite ravnomerно.

Vatrostalni sud vratiti u rernu i peci koš 10 minuta, odnosno dok pita ne upije svu tecnost. Izvaditi iz rerne i još vrelu pitu iseci na parcad.

Servirati sa kiselim mlekom ili jogurtom. Prilog jogurt ili kiselo mleko je u polutekucem stanju i ne preliva se preko pite niti se premazuje preko pite. Može se servirati u posebnim posudicama da ne bi navlažio pitu.

### **Savet**

U ovo vreme izolacije pokušavam da što raznovrsnije kuvam. Na internetu sam naišla na recept za Travniku lezibabu, prelistala sam nekoliko recepata za lezibabu i po mom obiaju odluila da napravim svoju kombinaciju. Kako volim kombinaciju šargarepe i krompira odmah sam odluila da ubacim šargarepu, a slaninu sam dodala da dobijem malo jai obrok. Meni se kombinacija veoma dopala i odluila sam da ovaj recept podelim sa Vama. Možda Vam se dopadne.