

Krompir pita



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za pitu:

- **5 listovakore** za gibanicu
- **oko 900 g**krompira
- **2 glavice**crnog luka
- **150 g**suhog mesa
- **po želji**so
- biber
- mješavina zacina
- **par kašika**ulja

Priprema

Oljuštiti i narezati na kocke krompir, pa ga skuhati! Na ulju propržiti sitno sjeckan luk. Kuhan krompir procijediti, dodati mu prodinstan luk i sitno sjeckano suho meso. Zaciniti mješavinom zacina, solju i biberom.

Pleh pouljiti, pa na dno staviti jedan list kore. Zatim staviti još 4 lista kore, tako da polovina svakog lista prelazi preko rubova pleha. U pleh staviti nadjev od krompira, pa prekriti polovinama kora, koje su prelazile rubove pleha. Izrezati pitu, pa premazati uljem.

Peci u pecnici zagrijanoj na 200 C, dok ne porumeni!

Savet