Pita sa pire krompirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **6**krompira
- **1 glavica**luka
- **malo**suhog mesa
- **komadic**putera
- **zacini**so, biber

Priprema

Skuhati krompir, pa napraviti pire. Zaciniti solju i biberom. Dodati sitno sjeckan crni luk (možete ga i malo propržiti na ulju) i sitno sjeckano suho meso.

Na radnu plohu staviti jednu koru, posuti otopljenim puterom sa malo ulja, pa poklopiti drugom korom. Na jedan kraj staviti nadjev od krompira, pa zarolati.

Redati u pouljen pleh. Oštrim nožem rezati na parcad, preliti sa malo ulja, pa staviti u pecnicu zagrijanu na 200 C i peci dok ne porumeni. Pecenu pitu poprskati sa malo vrele vode i vratiti u iskljucenu pecnicu na još 2-3 minuta (ili pecenu pitu pokriti vlažnom krpom).

Savet