Pita od krompira (posno)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **900 g**krompira
- **1** veca glavica crnog luka
- **150 ml**ulja
- so
- biber

Priprema

Oljuštiti i izrendati 900 g krompira. Na ulju propržiti iseckanu vecu glavicu crnog luka. Dodati oceen krompir, so i biber u propržen luk, dobro izmešati. Kore poprskati uljem, zatim ravnomerno rasporediti masu od krompira i luka i uvijati u rolne. U pouljen pleh staviti rolne i peci u rerni na 220 stepeni.

Savet