

Pita sa krompirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora
- **500 g** krompira
- **100 g** sojinih ljuspica
- **2 glavice** crnog luka
- **1 kašičica** aleve paprike
- **1 kašičica** mešavine začina
- **po ukusu** biber i so
- **1/2 kašičice** mlevenog korijandera

Za prskanje kora:

- **1 dlsoka** od paradajza
- **po potrebi** ulje

Za završnicu:

- **100 g** biljnog kackavalja
- **po ukusu** origano

Priprema

Luk sitno iseckati, pa proprziti na ulju dok ne porumeni. Nakon toga dodati zacine, pa propržiti još malo, posebno alevu papriku i da bi imala lepši miris. Dodatii rendan krompir i sojine ljuspice koje ste prethodno potopili u vodu i ocedili.

Kore je poželjno prebrojati da biste okvirno znali na koliko delova treba da podelite fil. Reati po dve kore, pa fil na sledeci nacin: na nauljen pleh staviti jednu koru, pa je poprskati uljem i sokom od paradajza, pa staviti drugu koru, pa fil. Kore malo gužvati. poslednju koru premazati uljem i posuti rendanim kackavljem i origanom.

Peci oko pola sata na 150-170 stepeni.

Savet

ukoliko ne postite, pre pecenja, pitu iseci na zeljene komade i prelliti umucenim jajima sa pavlakom, pa posuti pravim kackavaljem. prijatno!