

Krompir pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10-tak**listova kore za pitu
- 5krompira
- **1 vec**aglavica luka
- **komad**suvog mesa
- **10 g**putera
- so
- biber

Priprema

Krompir oguliti i narezati na ploške, prelitati vodom pa skuvati u posoljenoj vodi.

Kuvan krompir procijediti, propasirati, dodati puter, proprženi sitno sjeckan luk i sitno sjeckano suvo meso (po ukusu, može i bez), pa zaciniti po ukusu.

Na list kore za pitu staviti fil, pa zarolati.

Zarolanu pitu redati u pouljen pleh. Postupak ponavljati dok se sastojci ne utroše. Pitu pouljiti, pa staviti u pecnicu zagrijanu na 200 C.

Peci dok ne porumeni. Pecenu pitu ostaviti da odmori par minuta, pa rezati na parcad.

Savet

Poslužiti uz salatu!