Domaca pita sa krompirom (krompiruša)

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 ml**vode
- **600 g**brašna
- **2 supene kašike**ulja
- **6 srednjih**krompira
- **1 veca glavica**crnog luka
- so
- biber
- svinjska mast ili ulja

Priprema

Umesiti testo od vode, brašna, ulje i malo soli, tako da se ne lepi za ruke.

Testo podeliti na dva dela i ostaviti na brašnom posutoj podlozi pokriveno salvetom da odmara.

Za to vreme oljuštiti krompir, izrendati, sitno iseckati crni luk i posoliti po želji.

Jednu polovinu testa posle pola sata razviti na stolanjaku, staviti pet kašika zejtina ili masti, posuti isceenim krompirom i uvijati kao za savijacu.

Staviti u podmazan pleh.

Tako uraditi i sa drugom polovinom testa.

Premazati odozgo sa dve kašike zejtina ili masti. Peci pitu u prethodno zagrijanoj rerni na 200 C dok ne porumeni. Sluziti uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet