

Pita krompiruša (2)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora
- **500 g**krompira
- **2 dl**ulja
- **1 glavicacrnog luka**
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Uzeti krompir i ocistiti ga, zatim ga narendati na rende. Glavicu crnog luka sitno iseckati i propržiti malo na ulju pa dodati rendan krompir i pržiti. Posoliti malo sa solju i malo dodati zacin i mleveni biber. Kada se isprži skloniti sa ringle. Uzeti dve kore pa ih malo pouljiti, staviti još jednu koru i nju pouljiti, i još jednu koru i na nju staviti fil od krompira i urolato, pa staviti u tepsiju. Tako uraditi sa ostalim korama dok se sve ne utroši materijal. Malo pouljiti pitu odozgo i staviti u vec zagrejanu rernu na 200 stepeni pa posle nekih 10-tak minuta smanjiti rernu na 150 stepeni i peci dok ne porumeni. Kada je pecena izvaditi i poprškati sa malo vode i pokriti krpom da malo omekne. Prijatno i uzivajte!

Savet

Pita je dobra i preporuujem da je probate. Hvala