Pita od krompira



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g tankih kora
- 3 glavice crnog luka
- 1 kg krompira
- so
- biber
- aleva paprika
- peršun
- ulje

Priprema

U podmazanu tepsiju, stavljati koru, po koru svaku prethodno poprskati toplim uljem i filovati svaku nadevom, sve dok se materijal ne utroši. Poslednju koru poprskati uljem; peci u zagrejanoj rerni, na umerenoj temperaturi. Pecenu pitu iseci na kocke, služiti dok je topla, sa kiselim mlekom.

Nadev: luk sitno iseckati, propržiti ga na ulju i dodati mu 1 kg izrendanog krompira, pa još malo pržiti. Zatim posoliti i pobiberiti, dodati alevu papriku i još malo pržiti. Na kraju dodati peršunov list sitno iseckan. Sve dobro izmešati.