

Pita sa krompirom i prazilukom



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **2 struka** praziluka
- **4-5** krompira
- **1** **caša** **od jogurta** mineralne vode
- **1** **caša** **od jogurta** ulja
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** mlevena paprika

Priprema

Praziluk sitno iseckati i na ulju prodinstati, dodati narendan krompir i sve zajedno pržiti neprestano mešajući da ne zagori. Dodati so, suvi biljni začini, biber, malo mlevene paprike, ko voli može i ljute paprike. Prohladiti. Uzeti jednu koru, poprskati je sa kiselim vodom i uljem, preko nje staviti drugu koru i poprskati je samo mineralnom vodom. Preko druge kore razbacati fil, presaviti koru na pola obe strane i urolovati. Reći u pouljen pleh. Tako uraditi sve dok se ne potroši sav materijal. Peci u zagrejanoj rerni na 250 stepeni, pri kraju pečenja smanjiti temperaturu na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet