

Pita od krumpira



VRIJEME PRIPREME
> 30 min



BROJ PORCIJA
5 komada

Sastojci

- 500 g krumpira
- 3 žlice ulja
- 1 luk
- Sol
- Papar
- 10 K plus listova za pitu i savijaču
- 4 žlice ulja
- 1 dl mineralne vode

Skeniraj za prikaz na web stranici



Krumpir ogulite i sitno narežite. Luk sitno nasjeckajte i dinstajte na ulju oko 7 minuta. Dodajte krumpir, začinite sa soli i dosta papra i kuhajte još par minuta.

Svaki list lagano premažite mješavinom ulja i mineralne vode te preklopite drugim listom. Premažite s još malo mješavine vode i ulja te na dužu stranu rasporedite 1/5 nadjeva. Pažljivo zamotajte u roladu, a potom u puž. Ponovite s preostalim korama i nadjevom.

Zagrijte pećnicu na 190 °C.

Položite pite na papir za pečenje i premažite ih preostalom mješavinom ulja i mineralne vode. Pecite oko 25 minuta dok ne postanu zlatne i hrskave.