

## H1 Pita sa krompirom recept

Pita poznata i kao krompiruša, omiljeni je tradicionalni specijalitet u mnogim domovima. Priprema se lako i brzo, a pita sa krompirom od gotovih kora čine proces jednostavnijim, bez gubitka ukusa. Nauči kako da napraviš sočnu i ukusnu pita sa krompirom koristeći osnovne sastojke.

## H2 pita sa krompirom od gotovih kora (sastojci)

### 6 porcija

- Kore za pitu: 500 g
- Krompir: 1,5 kg
- Luk: 2 velike glavice
- Ulje: 50 ml
- Kisela voda: 50 ml
- So
- biber

<p>Pribor: pleh (30 cm), šerpa za kuvanje, tiganj , posuda za mešanje

## H2 Priprema posne pite sa krompirom

### Korak 1:

1,5 kg krompira • 2 glavice luka • 50 ml ulja

Oljuštite krompir i luk. Krompir narendajte ili sitno iseckajte, a luk sitno naseckajte. Prodinstajte luk na ulju dok ne omekša.

### Korak 2:

so • biber • 50 ml kisele vode

Pomešajte narendani krompir sa dinstanim lukom, posolite, pobiberite i dodajte kiselu vodu i ostatak ulja. Dobro sjedinite fil.

### Korak 3:

500 g kora za pitu

Nauljite pleh, slažite kore jednu po jednu, svaku premažite tankim slojem ulja i rasporedite fil od krompira i luka između slojeva. Završite korama na vrhu.