

Pita od krumpira, krumpiruša



- Za 4 osobe:
- 750 g krumpira
- 200 g crvenog luka
- 2 DL ulja
- 1 MŽ soli ili vegete

Za nadjev nasjeckajte luk i krumpir narezan na kockice. Promješati i posoliti. Ostaviti pokriveno 30 min. Dodajte 3 VŽ ulja, te promješajte.



Tijesto za pitu pripremite po ovom [receptu](#).



Nadjev od krumpira, luka i ulja ravnomjerno raspodijelite na tijesto. Pokapajte sa sa uljem.

Uхватite rub krpe, te pažljivo zarolajte tijesto do polovice. Isto napravite, ali sa druge strane.

Gotove role razrežite na komade koji pašu u vaš pleh za pečenje. Komade režite tanjurom šireg ruba, jer ćete tako odmah i zatvoriti rubove tijesta i nadjev neće ispadati van.

Komade pite od krumpira položite

na pleh za pečenje, na čije dno ste stavili papir za pečenje. Sve skupa premažite sa ostatkom ulja.

Pecite na 190°C cca. 30-40 min.



Servirajte toplo ili mlako, najbolje uz jogurt.