

Pita sa krompirom bez kora

Zanimljivo,a ukusno

1 Oljustiti krompire i izrendati ih u vecu posudu.Takodje u tu posudu izrendati i crni luk,ali njega na sitnu trenicu.

2

3

4 Dodati jaja,prasak za pecivo,ulje,brasno i zaciniti po ukusu.Sve dobro sjediniti i presuti u pleh koji je oblozen papirom za pecenje,ubaciti u rernu i peci dok neporumeni.

Sastojci:

vecih krompira 8

crnog luka 1 glavica

jajeta 3

praska za pecivo 1 kasika

ulja mala soljica

brasna 100 g

vegeta,so i biber

Napomena:

Odlicna vecera.