

## PITA OD KROMPIRA

- 1 kg krompira
- 3 veće kapule
- sol, papar, vegeta (oprezno s njom, nije baš naročito zdrava, ali je ukusna)
- par grančica pretusimula
- maslinovo ulje

Na malo maslinova ulja prodinstajte kapulu da dobro splasne. Zatim dodajte izgratani krompir, posolite, popaprite i dinstajte na laganoj vatri desetak minuta. Pri kraju dinstanja dodajte sitno nasjeckani pretusimul. Dvije kore stavite kao podlogu, malo namastite uljem, stavite još jednu koru pa nafilajte krompirom. Zarolajte i stavite u tepsiju. Zatim drugu i treću zarolanu pitu od krompira pa stavite peći na 180 C otprilike pola sata. Prokuhajte decilitar vode (može i malo više) i malo ulja pa kad uzavre prelijte vruću pitu od krompira i zapecite još deset minuta. Eto, čiča miča gotova priča. Može se jesti vruće, a ni hladno nije loše.

