

Slana pita od batata

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

Slana pita od batata

1 kg batata
60 ml ulja
500 g luka
500 g K Plus kora za pitu
Sol

Papar
10 g K Plus maslaca

Za premazivanje:

30 ml ulja
300 ml mineralne vode
Sol



Nutritivne vrijednosti

Slatki krumpir operite, ogulite i narežite na jednake kockice. Luk narežite na sitne kockice. Na ulju, na srednjoj vatri, dinstajte lagano posoljeni luk, 10 minuta, dok nije mekan i aromatičan. Dodajte mu narezane kockice batata, dobro posolite s dva prstohvata soli, popaprite i dinstajte 7 minuta.

U posudi promiješajte ulje, mineralnu vodu i prstohvat soli. Pleh za pečenje premažite maslacem. Jednu koru premažite s 4 žlice smjese za premazivanje pa preklopite drugom korom. Nadjenite sa sedam žlica nadjeva i zamotajte u pitu. Ponovite sa svim korama i slažite na pleh za pečenje. Premažite s nekoliko žlica smjese za premazivanje pa pecite 35 minuta na 200°C.

Video recept pogledajte u nastavku, a više inspiracije za video recepte pogledajte našem YouTube na kanalu.

Skeniraj za prikaz na web stranici

