



Servië

Pita sa krompirom

Aardappelbrood

2 dl. water
600 gr. bloem
6 middelgrote bloemige aardappelen
2 uien
zout en peper
olie

Kneed een deeg van het water, de bloem en een beetje zout. Besprenkel je handen met olie, dan blijft het spul er niet aan kleven.

Verdeel het deeg in twee stukken. Bestuif een plank of bord met wat bloem, leg daar de deegballen op en dek ze af met een keukendoek. Laat ze rusten.

Ondertussen hak je de uien fijn. Laat ze in een pan met wat olie zachtjes bakken tot ze een beetje glazig zijn. meer hoeft niet. Schil en rasp de aardappelen. Die meng je door de zachte uien. Breng het mengsel op smaak met zout en peper.

Rol een bal deeg uit tot een dunne, lange lap op een met bloem bestoven werkvlak. Bestrijk de lap deeg met olie. Leg er aan een kant een helft van de vulling op en rol het op. Doe zo ook met de andere deegbal.

Nu heb je twee lange rollen. Leg ze in een met olie ingevette vorm. Dat kan in de vorm van een opgerolde dropveter, of naast elkaar, dat maakt niet uit.

Besmeer het aardappelbrood flink met olie en zet ze in een op 200 - 220 °C. voorverwarmde oven. Daar blijven ze tot ze goudbruin zijn, dat gaat een kleine 40 minuten duren.

Zet de taart op tafel met yoghurt of zure room.