

Pita sa prosom by Sophia Loren



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** integralnih kora za pitu od heljde
- **250 g** prosa
- **4 cene** belog luka
- **1 vezicablitve**
- **2 srednjjetikvice**
- **1 kašikaseckanog vlašca**
- **1/2 kašikice** kurkume
- **po ukusu** so
- **po ukus** subiber
- **po ukusu** mešavina zacina
- **100 ml** maslinovo ulje

Priprema

Proso dobro isprati u nekoliko voda i skuvati u 500 ml slane vode sa pola kašikice kurkume.

U veci tiganj (vok) sipati oko 50 ml maslinovog ulja i 4 zdrobljen cena belog luka kratko dinstati, paziti da luk ne porumeni. Dodati rendane tikvice, zaciniti i dinstati da ispari višak vode. Kada su tikvice pri kraju dodati na trakice rezanu blitvu i dinstati par minuta. Dodati vlašac i kuvani proso i sve dobro izmešati.

Heljdine kore premazivati mešavinom vode i ulja, filovati do 2/3 i rolati kao klasicnu savijacu. Kore koje ja kupujem sadrže 9 kora, tako da za jednu roladu koristim jednu i po koru.

Rolade slagati u nauljenu tepsiju i peci oko 35 minuta na 200 °C.

Savet

Pre nekoliko godina gledala sam jednu staru emisiju u kojoj je Sophia Loren pravila ovu pitu, od tada je ova pita neizostavna na mojoj trpezi. U zavisnosti od sezone pravim je sa blitvom, špinatom, koprivom, sremušem... U originalnoj verziji nema tikvica ali pošto moji ukuani obožavaju tikvice one su postale neizostavni sastojak ove pite.