

Posna pita sa sojom



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil:

- **2 struk** praziluka
- **4 glavice** crnog luka
- **150 g** sojine mrvice
- biber
- so

Za preliv:

- **100 g** ulja
- **200 ml** piva
- **500 g** kora za pitu

Priprema

Fil: Upržiti najpre malo sitno seckani crni luk pa onda dodati praziluk i sve zajedno još malo upržiti. Potopiti sojine mrvice u vrelu vodu da odstoje 15 minuta pa ih dobro ocediti od vode i dodati uprženom luku i još malo sve zajedno upržiti. Pobiberiti i posoliti po ukusu. U tepsiji br.40 slagati: kora pa dve kašike fil i tako naizmenicno dok ne utrošite sav materijal. Završiti sa korom, naravno! Iseci pitu na kocke željene velicine. Preliti sa mešavinom vode i ulja pa peci na 190 C stepeni do lepe rumene boje.

Savet

To je ova pita u sredini! Meni je to jedna od lepših pita i ove godine je bila na mom stolu za Božinu veeru.