

Pita od mešanog povrca



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g krompira
- 500 g šargarepe
- 500 g belog kupusa
- 500 g spanaca
- 500 g kora za pitu
- 200 g sojinih ljuspica
- 1 šolja naseckanih pecuraka
- 2 vece glavice crnog luka
- 1 šolja ulja
- zacin od povrca
- biber
- so

Priprema

Na ulju izdinstajte seckan crni luk, a potom redom dodajte na kolutove isecen krompir i šargarepu, kupus isecen na kocke, nasecene pecurke, sojine ljuspice i na kraju prethodno obaren i isecen spanac. Posolite i pobiberite, dodajte zacin od povrca, ostavite da se izdinsta, tako da voda iz povrca ispari, pa na pouljene kore za pitu stavljajte fil od povrca, reajte rolne u uljem podmazan pleh i ostavite da se na temperaturi od 220 stepeni peku oko pola sata, dok pita ne bude rumena.