

## *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** cenabelog luka
- **1** vezicablitve
- **2** srednjetikvice
- **1** kašikaseckanog vlašca
- **1/2** kašikicekurkume
- **po ukus**o
- **po ukus**ubiber
- **po ukus**u 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 peći 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 ukućani obožavaju tikvice one su postale neizostavni sastojak ove pite.