

Pita sa plavim patlidžanom i povrćem



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** patlidžana
- **2 glave** crnog luka
- **2 veće** šargarepe
- **1 veći** praziluk
- **3** cenabelog luka
- **1** veka tikvica
- **1 kašika** suvog biljnog začina
- **prstohvat** belog bibera
- **prstohvat** peršuna
- **150 ml** ulja
- **250 ml** kisele vode
- **3** jajeta
- **500 g** gotovih kora za pitu

Priprema

Patlidžan oljuštiti, iseci na krupne komade i bariti u ključaloj posoljenoj vodi oko 10 minuta. Nakon toga patlidžan isprati hladnom vodom i ostaviti da se ocedi. Kad se ocedi, iseci na komade.

Crni, beli luk i praziluk iseci na sitne komade. Šargarepu i tikvicu izrendati. Ispržiti luk na ulju (50ml), dodati izrendanu šargarepu i tikvicu. Izmešati i dodati začine. Dodati patlidžan i pržiti oko 5 minuta. Skloniti sa ringle da se hladi.

Umutiti jaja, kiselu vodu i ostatak ulja.

Kore redjati u podmazanom plehu kao za gibanicu. Dno pleha prekriti korom, krajeve ostaviti sa strane da se prekrije pita na kraju. Redjati po dve kore, malo ih zgužvati. Poprskati mešavinom jaja, ulja i kisele vode. Posuti sa 4 kašike prženog fila. Tako redom dok se istroše kore. Poslednjom korom prekriti pitu zajedno sa krajevima kore koja je na dnu pleha namazati ostatkom mešavine jaja ulja i kisele vode.

Pitu peci na 180 C oko 40 minuta.

Savet

Služiti uz jogurt ili kiselo mleko!