

Posna pita sa sojom



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gsojinih ljustepica
- **1** veca glavicacrnnog luka
- **4** cenjabelog luka
- **1** strukpraziluka
- **3** šargarepe
- **1** pakovanjetankih kora (za gibanicu)
- po potrebiulja
- **2** kašikesveže sitno seckanog peršuna
- **100** mlkisele vode

Zacini

- po željisuvog biljnog zacina
- majcine dušice
- bibera
- ruzmarina
- bosiljka

Priprema

Ugrejati u odgovarajucoj šerpi vodu do kljucanja, potom dodati sojine ljustepice, preklopiti, i ostaviti ih sa strane da nabubre. Za to vreme ocistiti praziluk, crni i beli luk, izblendovati i sipati u šerpu da se prži uz dodatak ulja (može i maslinovo). Neka se sam luk krčka 20 minuta na tihoj vatri.

Izblendanu šargarepu i sitan peršun sipati u šerpu, pa dodati malo vode, da ima u cemu da se krkca, da ne lepi. To sve zajedno pržiti 10 minuta, potom dodati oceene sojine ljuspice, zacine i pržiti dok ne uvri voda. Kada smesa bude gotova, ostaviti je sa strane, da se malo prohladi.

Rernu zagrejati na 200 stepeni. U maloj posudi sjediniti kiselu vodu i malo ulja (1-2 kašike). Uzimati po dve gotove kore, premazati gornju koru kiselom vodom i uljem, pa stavljati smesu, urolati koru, i reati i podmazan pleh.

Pitu, pre stavljanja u rernu, premazati kiselom vodom i uljem. Peci na 200 stepeni, 20 minuta.

Po završetku, pitu prekriti mokrom krpom i ostaviti da se malo prohladi.

Savet

Preukusna pita, koja može biti deo posne trpeze, a može da se služi kao lagana veera uz jogurt ili kefir. Prijatno! :)