

Posna pita sa sojom



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** sojinih ljuspica
- **1 veka glavicarnog** luka
- **4 cenjabelog** luka
- **1 strukpraziluka**
- **3 šargarepe**
- **1 pakovanjetankih kora** (za gibanicu)
- **po potrebi**ulja
- **2 kašikesveže** sitno seckanog peršuna
- **100 ml**kisele vode

Zacini

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

Priprema

Ugrejati u odgovarajucoj šerpi vodu do kljucanja, potom dodati sojine ljuspice, 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 krcka 20 minuta na tihoj vatri.

Izblendanu šargarepu i sitan peršun sipati u šerpu, pa dodati malo vode, da ima u cemu da se krcka, da ne lepi. To sve zajedno pržiti 10 minuta, potom dodati oce?ene 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 re?ati 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 ve?era uz jogurt ili kefir. Prijatno! :)