

Posna pita sa sojom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjek** kora za pite
- **2 vece glavice** crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **1/2 struka** praziluka
- **10 komada** odrezaka soje
- **5 kašika** sojinih ljuspica
- **po ukusu** soli
- **malo** bibera
- **malo** suvog peršuna
- **po potrebi** ulja
- **po potrebi** vode

Za prelivanje kora:

- **1 šolja** kisele vode
- **2-3 kašike** ulja
- **1 kašica** praška za pecivo

Priprema

Saseckati sve vrste luka i izruciti u šerpu sa zagrejanim uljem. Kada se malo uprži naliti malo vode i sinatati dok se skuvaju odresci soje. Odreske soje stabiti u posebnu šerpicu i kuvati dok ne omekšaju. Kada se skuvaju izvaditi ih, a u tu vodu stabiti ljuspice da nabubre.

Odreske ocediti lepo pa saseckati na kockice i dodati luku pa zajedno sve upržiti. Dodati i nabujale ljuspice i sve zajedno lepo izmešati i upržiti. Oatabiti da se peohladi smesa pa sodati biber, so ako je potrebno i suvi peršun.

Pomešati sve sastojke za preliv, premazati jednu koru, staviti drugu preko, premazati, staviti trecu, premazati pa rasporediti fil duž vece strane i pobacati po kori. Presaviti krajeve i urolati. Ponavljati postupak dok ne utrosite materijal. Rolate premazati prelivom staviti da se pece u zagrejamoj rerni.

Seci na parcice kada se pita ohladi.

Savet

Jako lepa pita za dane posta. Pomešala sam ljuspice i odreske kako bi pita imala i vee komadie. I svima se dopala. Jako je mekana i ukusna i sutradan. :)