

## *Posna pita sa sojom, krompirom i lukom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4-5** krompira
- **2** glavice crnog luka
- **1/2** struka praziluka
- **6-8** odrezaka soje
- **5** kašika sojinih ljuspica
- **po ukusu** soli
- **1/2** kašičice bibera
- **malo** ulja

#### **Za prskanje kora:**

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

### **Priprema**

Skuvati odreske soje pa u vodi u kojoj su se kuvali dodati ljuspice i ostaviti da nabubre dok odreske za to vreme ocedite i saseckate na kockice. Praziluk i crni luk saseckati u secku ili nozem na kockice pa staviti na zagrejanom ulju u šerpi. Dodati i narendani krompir (ili ga usitniti u secku) pržiti sve da malo omekša pa dodati i saseckanu soju i nabubrela ljuspice. Pržiti sve zajedno dok se luk i krompir ne uprže uz stalno mešanje. Dodavati po malo vode da ne zagori. Kada se upržilo, dodati so i biber, kada se smesa prohladi, uzeti jednu koru, poprskati prelivom (za preliv pomešati kiselu vodu, ulje i pecivo), staviti drugu, poprskati malo pa razbacati fil po kori i poređati fil i dužom stranom. Preklopiti krajeve ka unutra i uviti u rolat. Rolate ređati u pleh sa

papirom, pre pečenja premazati prelivom i peci da se zapeku za donje i gornje strane. Seci kada se ohlade.

## **Savet**

Jako ukusna, posna pita. Ako su vam kore tanje fil stavljati na trećoj kori, ako su malo deblje možete na drugoj kori.