

# **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 kašicice** bibera
- **malo** ulja

### **Za prskanje kora:**

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

## **Priprema**

Skuvati adreske soje pa u vodi u kojoj su se kuvali dodati ljuspice i ostaviti da nabubre dok adreske 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 nabubrele 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 porecati fil i dužom stranom. Prekllopiti krajeve ka unutra i uviti u rolat. Rolate reati u pleh sa

papirom, pre pecenja 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 treoj kori, ako su malo deblje možete na drugoj kori.