

## Posna pita sa krompirom, sojom i lukom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 3krompira
- 1 **veca** glavica crnog luka
- 1/2 strukapraziluka
- 5odrezaka soje
- 5 **kašika** sojinih ljuspica
- 1/2 **kašičice** bibera
- **po ukusu** soli
- 1 **pakovanj**ekora
- 2 **cen**abelog luka

#### Preliv:

- 300 **ml**kisele vode
- 1 **kašičica** praška za pecivo
- 4 **kašike** ulja
- 1 **kašika** brašna

### Priprema

Očistiti krompir, sve vrste luka i usitniti u secku ili narendati. U šerpu sipati ulje da se zagreje pa izruciti luk i krompir i uz stalno mešanje upržiti. Dodati i so. Kada se malo uprži dodati malo vode i krckati dok luk i krompir ne omekša.

Za to vreme staviti odreske soje da se skuvaju. Kada su se skucati izvaditi ih iz vode, a u toj vodi ubaciti sojine ljuspice i ostaviti da nabubre dok ocedite i saseckate odreske. Iseckane odreske i ljuspice dodati smesi u šerpi i izmešati sve. Dinstati još malo sve pa skloniti da se prohladi. Za to vreme napraviti preliv za kore. Pomešati vodu, ulje, pecivo i brašno da nema grudvica. Uzeti jednu koru i silikonskom cetkicom naneti preliv, staviti drugu koru i isto malo premazati pa rasporediti fil duž vece strane, i po ostatku kore rasporediti 2-3 kašike fila, presaviti krajeve, urolati i reati u pleh sa papirom.

Isto ponoviti i sa ostalim korama, pa premazati rolate i staviti da se peku u zagrejanj rerni na 180C. Kada se ispeku, pokriti krpom, ostaciti da se ohlade pa seci na parcice.

## **Savet**

Jako lepa, posna, bogata pita :)