

## *Posna pita sa heljdinim korama*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g kora od heljdinog brašna
- 5 struka blitve
- 2 struka praziluka
- 200 g šampinjona
- 300 g tofu sira (od soje)
- ulje
- so
- biber

#### **Marinada za tofu sir:**

- 3 kašike maslinovog ulja
- so
- biber
- prstohvat sušene majcine dušice

#### **Premaz za kore:**

- 5 kašika ulja
- 3 kašike vode

### **Priprema**

Tofu sir iseci na kockice, staviti u pripremljenu marinadu i ostaviti da malo odstoji u frižideru, dok se pripreme ostali sastojci.

Praziluk iseci na kolutove i staviti u tiganj da se prži na ulju. Dodati na listice isecene šampinjone i iseckanu blitvu od koje su odstranjene drške. Kada se sastojci omekšaju, posoliti, pobiberiti, dodati tofu sir zajedno sa marinadom, promešati i ostaviti još par minuta, da se dinsta da bi tofu poprimio arome povrca i zacina.

Pleh premazati uljem i staviti jednu koru i premazati uljem i vodom koje ste prethodno prokuvali. Preko prve staviti drugu koru, na koju se stavi deo fila.

Postupak ponoviti, dok se ne potroši sav materijal, ali tako da se završi korom, koja se premaže ostatkom za premaz (ulje i voda).

Peci u rerni na 200 stepeni, oko pola sata. Kad se ohladi, iseci na kocke i poslužiti.