

Posna pita sa povrćem i sojom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pite
- **3-4 glavice** crnog luka
- **2 struka** mladog luka sa perima
- **2 šargarepe**
- **2-3 manjak** krompira
- **2 šoljese** u manjim komadicima
- **1 šoljase** jinih ljuspica
- **po potrebi** ulja
- **1 šoljake** sele vode
- **1 kesica** praška za pecivo
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Priprema

Luk i mladi luk sa perima ocistiti, oprati i saseckati. U šerpu sipati malo ulja pa kada se zagreje dodati luk i mešati da se kratko uprži. Zatim sipati malo vode da se luk tinsta, a za to vreme narendati šargarepu i krompir, ili saseckati u secku. Dodati luku i sjediniti sve. Naliti još malo vode i krckati da povrce omekša.

Za to vreme u drugoj šerpici sipati vodu pa kada pocne da kljuca ubaciti komadice soje i kuvati dok omekšaju. Kada se soja skuvala, ocediti je od vode, a u tu vodu potopiti ljuspice i sacekati da nabubre. Zatim ih ocediti i zajedno sa komadicima dodati povrću i promešati. Distati još par minuta sve zajedno pa skloniti sa šporeta da se prohladi.

Kada se smesa prohladila dodati so i biber i promešati.

Pomešati kiselu vodu sa nekoliko kašika ulja i praškom za pecivo. Uzeti jednu koru, premazati cetkicom, kiselom vodom i uljem, staviti drugu koru, premazati, staviti trecu koru, premazati i naneti fil preko cele kore i dužinom vece strane. Saviti krajeve i zarolati. Rolat staviti u tepsiju sa pek papirom.

Isto uraditi i sa ostalim korama.

Ja sam jedan rolat napravila sa heljdinim korama, takoe odlicna varijanta.

Rolate premazati ostatkom vode i ulja i staviti u zagrejanu rernu na 200C da lepo porumenini zapece se.

Pecenu pitu, pokriti krpom, staviti najlon kesu, zatim opet krpa i ostaviti da se tako prohladi pa seci.

Premekana, preukusna i rastresita pita. Odlicna i sutradan.

Savet

Prijatno :)