

Pitice sa sojom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za fil:

- **1/2 srukapraziluka**
- **1 manjašargarepa**
- **1 manjatikvica**
- **2 cena** belog luka
- **200 g** sitne soje
- **oko 100 ml** mlake vode za potapanje soje
- **po potrebi** ulje i voda
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** seckani peršun

Još:

- **500 g** gotovih kora
- **50 ml** ulja
- **50 ml** kisele vode

Priprema

Soju preliti sa mlakom vodom i ostaviti da nabubri.

Ocistiti praziluk iseckati ga na kockice i staviti da se prži na malo ulja. Kad se luk uprži dodati rendanu tikvicu i šargarepu.

Kratko prodinstati, zatim dodati soju. Zaciniti po ukusu, dodati seckani beli luk. Izmešati. Naliti vodu i dinstati oko 15 minuta.

Gotov fil ostaviti da se prohladi.

Pakovanje kora otvoriti i staviti na radnu površinu. Kore ne odvajati (da se ne bi raspale tokom motanja), kao što je na slici. Svaku koru premazati sa 2-3 kašike fila.

Uzeti kraj kore i pogužvati ka sredini.

Motati koru kao sarmu. Ponoviti postupak sa ostatkom kora, dok se utroši materijal.

Pitice staviti u pleh obložen pek papirom.

Pomešati ulje i kiselu vodu, zatim premazati svaku piticu. Peci u rerni zagrejanjoj na 200 C oko 30 minuta. Pecene pitice prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohlade!

Služiti pitice uz jogurt ili kiselo mleko! Jednako su ukusne i tople i hladne!

Savet