

# Kokosovo ulje: Šarena pita sa povrćem

Šarena pita sa povrćem

## Punjenje

80 ml ulja  
400 g cvekla  
400 g korena celera  
600 g batat krompira  
seckana majčina dušica  
1 kašičica kima  
 $\frac{1}{2}$  kašičice mlevenog cimeta  
1 kašika sirćeta  
4 čena belog luka  
2 kašičice slatke mlevene dimljene paprike  
1 kašika griza  
250 g blitve  
himalajska so  
biber šarena mešavina

## Testo

150 g kokosovog ulja  
500 g speltinog brašna  
200 ml bademovog mleka  
200 ml vode  
50 g brašna  
so

## Način pripreme

Pomešati zajedno u avanu  $1\frac{1}{2}$  kašiku ulja sa kimom, cimetom i sirćetom, samleti i začiniti cveklu oljuštenu i isečenu na polukrugove. Staviti cveklu u pleh i peći u zagrejanj rerni na 220°C 40 minuta. U drugi pleh ili posudu za pečenje ubaciti oljušten i isečen koren celera isečen na polukrugove. Začiniti sa  $2\frac{1}{2}$  kašike ulja, majčinom dušicom, zgnječenim čenovima belog luka sa ljuskom i malo soli i bibera. Celer peći u zagrejanj rerni na 220°C 20 minuta. U trećem plehu ili posudi za pečenje staviti oljušten i isečen batat krompir. Pomešajte sa preostalim uljem, dimljenom paprikom i malo soli i bibera. Batat peći u zagrejanj rerni na 220°C 20 minuta, a zatim ostaviti svo povrće da se ohladi.

**Testo:** Zagrejati vodu i pomešati sa kokosovim uljem i sve preliteri u posudu sa speltinim brašnom. Dodati kašičicu soli i umešati dodavajući po potrebi bademovo mleko da bi se dobila željena gustina. Odsecite  $\frac{1}{4}$  testa i čuvati za poklopac. Ostatak razvući na radnoj površini posutom brašnom. Testo prebaciti u podmazanu vatrostralnu činiju i prilepiti za dno i uz ivice. Pokriti testo listovima blitve, a zatim posuti griz i poredati ispečenu

cveklu. Dodati još jedan sloj blitve, zatim slatki krompir. Ponovo dodati sloj blitve, zatim poređati celer. Poređati poslednji sloj blitve i zatvoriti pitu sa razvučenim sašuvanim delom testa. Viljuškom izbockati poklopac pite i premazati ga mešavinom kokosovog ulja i bademovog mleka. Peći u rerni 45 minuta na 180°C. Ostaviti da se ohladi pre serviranja.