

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 zagrejanom 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 zagrejanom 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 zagrejanom rerni na 220°C 20 minuta, a zatim ostaviti svo povrće da se ohladi.

Testo: Zagrejati vodu i pomešati sa kokosovim uljem i sve preliti 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 vatrostalnu 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.