Pita sa kupusom (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** kiselog kupusa
- **1/2 šolje**ulja
- **1 šolja**vode
- **malo** sode bikarbone
- **1 pakovanje** kora za pite
- **1 šolja** kisele vode
- **2 kašike** ulja

Priprema

Kupus sitno saseckati i staviti u šerpu da se uprži sa jednom šoljom vode i pola šolje ulja. Treba malo više vremena (oko 2 h). Posle pola sata krckanja dodati malo sode bikarbone i nastaviti uz povremeno mešanje da ne zagori. Kada se lepo uprži, skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohladi.

Pomešati kiselu vodu i ulje. Uzeti jednu koru, poprskati mešavinom kisele vode i ulja, staviti drugu koru, poprskati, zatim trecu. Na trecu koru dužinom dužeg kraja poreati kupus i uviti u rolat, Rolat staviti u tepsiju obloženu papirom za pecenje. Isto uraditi i sa ostatkom kora i smese. Rolate premazati mešavinom kisele vode i ulja i staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 200 stepeni.

Savet

Peenu pitu ostaviti da se prohladi, pa isei na željene parie . Prijatno :)