

## ***Pita sa kupusom (7)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 glavica** kiselog kupusa
- **1/2 šoljice** ulja
- **1/2 šoljice** kisele vode
- **6** kora za pite

### **Priprema**

Kiseo kupus saseckati sitnije i isprati ga hladnom vodom. Dodati mu malo vode i ulja i staviti na umerenoj vatri da se uprži uz povremeno mešanje. Pržiti oko 1-1,5 sat sve dok kupus lepo ne omekša i lepo se ne uprži. U toku prženja dolivati po malo vode kako bi se sav kupus lepo upržio. Ja soli nisam dodavala jer je sam kupus bio jako slan.

Kada se kupus upržio i blago prohladio promešati kiselu vodu i ulje, premazati tom mešavinom jednu koru, preko staviti drugu, premazati, a zatim staviti trecu koru, premazati i po kori rasporediti kupus. Uviti u rolat i staviti u pleh sa pek papirom. Ponoviti postupak i napraviti još jedan rolat. Rolate premazati mešavinom vode i ulja i staviti u zagrejanu rernu na 200C da se pece dok fino ne porumeni i ne uhvati lepu koru.

### **Savet**

Pecene rolate prekriti krpom pa kada se ohlade seci na parcice zeljene velicine .