

Kupusara



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za pitu:

- **500 g** gotovih kora za pitu
- **1 srednja glavica** kiselog kupusa
- biber
- so

Priprema

Glavicu kiselog kupusa iseckati što sitnije. Dobro oprati u hladnoj vodi i dinstati dolivanjem po malo vode dok ne omekša i ne ispari sva tečnost. Pri kraju dodati malo ulja, još malo propržiti i pobiberiti sveže mlevenim biberom.

U nauljen pleh ređati do dve kore poprskane mešavinom ulja i vruće vode. Preko njih staviti kupus i tako dok se ne utroše sastojci.

Odozgo staviti koru. Poprskati uljem i peci u umereno zagrejanoj pecnici dok ne porumeni. Izvaditi iz pecnice, poprskati toplom vodom, pokriti čistom krpom i ostaviti da se malo prohladi, pa iseci na kocke.

Savet