

Pita s kupusom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **600 ml** vode
- **1 kašičica** soli
- **maloulja**

Za fil:

- **1 velika glavica** kupusa
- **oko 150 ml** vode
- **oko 150 ml** ulja
- **malosoli**
- **oko 250 ml** ulja (za posipanje)

Priprema

Kupus sitno iseckati. U šerpu uliti ulje i vodu, dodati kupus, posoliti, i dinstati na tihoj vatri uz povremeno mešanje oko sat vremena. Kad kupus dobije boju kao na fotografiji, spreman je. U brašno dodati so, pa postepeno dodavati vodu i na kraju ulje, i zamesiti glatko testo. Podeliti ga na 5 delova, i svaki od njih posebno premesiti i malo spljeskati između dlanova, da dobije oblik pogacice. Poređati ih na krpu, na koju ste prethodno stavili po malo brašna, premazati sa malo ulja i ostaviti da odmore 20-30 minuta.

Pogacicu najpre razvuci rukama, pa je staviti na sto, preko koga je stavljen stolnjak. Prstima hvatati krajeve razvucene pogacice i razvlaciti u krug. Kad se razvuče kora, poprskati koru uljem, rasporediti fil od kupusa, pa krajeve kore zajedno sa stolnjakom prebaciti do sredine (vodeci racuna pritom da se krajevi na sredini ne

preklope). Zatim na prebacene krajeve staviti još malo fila, pa podizati jedan kraj stolnjaka, da se kora umota (detaljnije objašnjen postupak i sa više fotografija imate u mom receptu Domaca pita - banica). Iseci pitu prema dužini pleha (ja isecem i krajeve), naslagati i premazati uljem, i staviti u rernu zagrejanu na 200 C. Kad pita porumeni staviti preko aluminijumsku foliju da ne izgori, i peći je ukupno 30-40 minuta.

Savet