Pita sa kupusom

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1,2 kg**brašna
- **100 ml**ulja
- **2 kašicice**soli
- **po potrebi**voda

Za nadev:

- **2 kg** kupusa
- **100 ml**ulja
- **po ukusu**soli

Za premaz:

- **150-200 g**svinjske masti

Priprema

Priprema: U dublju posudu za mešenje sipajte brašno, so i ulje. Mesite glatko testo postepeno dodavajuci mlaku vodu. Testo pokrijte krpom i ostavite na toplom da naraste oko 20 minuta. Kupus iseckati na sitne rezance i dinstati ga na ulju oko 30 minuta. Naraslo testo premesite i podelite na 16 loptica. Potrebno je 8 loptica za jednu koru. Razvlaciti lopticu po lopticu i slagati jednu preko druge, a izmeu svake mazati po 1 kašiku masti. Na poslednju lopticu se ne maže mast. Oklagijom rastanjiti testo i staviti u podmazan pleh. Preko kore rasporediti kupus. Sa preostalih 8 loptica ponoviti postupak i drugom korom prekriti kupus. Preko premazati ostatak masti i

peci u zagrejanoj rerni na 200 C, dok pita ne dobije zlatno žutu boju.

Savet