

Pita sa kupusom i pirincem



Sastojci

Potrebno je:

- 800 g tankih kora
- 1 kg slatkog kupusa
- 4 glavice crnog luka
- 125 g pirinca
- biber
- ulje
- so

Priprema

Na vrelom ulju propržiti sitno seceni luk. U uprženi luk staviti kupus isecen na rezance, pa i njega propržiti da dobije svetlo žutu boju.

Pirinac obariti i pomešati sa kupusom, posoliti i pobiberiti. Fil ostaviti da se ohladi.

Sastaviti 4 kore (svaku prethodno poprskati uljem), premazati filom, uviti u rolnu i staviti u podmazan pleh.

Premazati uljem i peci u rerni na 200°C.