

Pita sa kupusom i sirom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** tankih kora za pitu
- **1 glavica** kiselog kupusa
- **150 g** sitnog sira
- **1 kašicica** bibera
- **200 ml** kisele vode
- **malo** ulja

Priprema

Kupus sitno saseckati i upržiti na malo ulja dok ne ispari tecnost.

Kada se prohladi dodati sir i biber i sve sjediniti.

Uzeti prvu koru, poprskati kiselom vodom, staviti drugu koru, poprskati kiselom vodom, staviti trecu koru, poprskati malo kiselom vodom i na trecinu kore naneti fil. Krajeve saviti unutra i uviti u rolat.

Rolate reati u pleh sa pek papirom, poprskati ih sa malo kisele vode i premazati sa malo ulja.

Ponoviti sa ostatkom kora i fila .

Peci u zagrejanoj rerni na 200 C da se zapeku i lepo požute. Rolate seci na pola da se dobiju male pite, rolnice.... Ili po želji na manje parcice.

Savet

Jednostavno i brzo :) Prijatno :)