

Kupusnik sa heljdinim korama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** heljdinih kora
- **600 g** sitno narezanog kiselog kupusa
- **100 g** šampinjona
- **1** dlulja
- **malo** bibera
- **2** šoljice vode

Priprema

Sitno narendani kupus staviti u posudu, preliteri uljem i jednom šoljicom vode i pustiti da se dinsta petnaestak minuta. Kada kupus omekša, skloniti sa vatre, prohladiti i dodati biber po ukusu. Preseci kore na pola po dužini. Na svaku koru staviti po dve kašike fila i uvijati male gibancice. Reati ih u podmazan pleh. Gotovu pitu pokvasiti mešavinom vode i malo ulja. Zagrejati rernu na 200 stepeni i pecite pitu dvadesetak minuta dok porumeni.

Pecenu pitu prekriti platnenom salvetom, sačekati da se malo prohladi i služiti. U vreme posta uz nju dobro pristaje posan dimljeni kackavalj.

Savet