Prelivena kolpita sa kupusom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**brašna
- **2 ravne kašicice**soli
- **4 kašike**ulja
- **400-450 ml**tople vode

Nadev:

- **400 g**mladog kupusa
- **2**šargarepe
- **1 glavica**crnog luka
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**soli

Preliv:

- **2 dl**jogurta
- **2 cena**belog luka

Priprema

Brašno prosejati u ciniju za mešenje, staviti so i ulje, pa dodajuci toplu vodu malo po malo, umesiti testo srednje tvrdoce. Podeliti ga na 5-6 lopti, svaku nauljiti, pokriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji bar pola sata. Za to vreme, na ulju pržiti seckan crni luk i šargarepu, pa kad omekša, dodati rendani kupus. Pržiti dok svo

povrce ne omekša, posoliti, pobiberiti. Na stolnjaku svaku loptu prvo rasklagijati, potom premazati uljem, a onda rastanjiti kore što više može, preko celog stola. Deblje krajeve testa odstraniti, a i ne mora, ali ako ih odstranite, napravite manje loptice, pa od njih se može napraviti manja pita... Krajeve testa sa duže strane stola prebaciti ka sredini, poprskati uljem, pa staviti nadev. Povlaceci stolnjak ka sebi, motati savijacu. Zamotano testo staviti u nauljenu tepsiju i ponavljati postupak dokle god ima materijala. Od jogurta i belog luka napraviti preliv i zaliti savijacu. Pecnicu ugrejati na najjace. Staviti tepsiju unutra i peci da fino porumeni. Pred kraj, izvaditi savijacu, poprskati sa malo vode i vratiti nazad na par minuta. Ako želite hrskaviju pitu, preskocite ovaj korak... Poslužiti uz jogurt i sir.

Savet