

Pita sa kiselim kupusom



težina: **srednje**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **700 g** brašna
- **80 ml** ulja
- **450 ml** vode
- **1/3 kockice** kvasca
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera

Za fil:

- **1,5 kg** iseckanog kiselog kupusa
- **3 srednje glavice** crnog luka
- **1 kašičica** mlevenog bibera
- **1 kašičica** suvog biljnog začina
- ulje

I još:

- ulje, za prskanje korica

Priprema

Fil: Kupus iseckati sitno (kao za podvarak) i, ako je dosta kiseo, isprati ga u nekoliko voda. Dobro ga iscediti. U odgovarajuću posudu sipati ulje, dodati pripremljeni kupus i, dobro, promešati. Crni luk iseckati na kockice,

dodati u kupus, promešati i staviti na vatru. Kupus pržiti na srednjoj temperaturi. Pri kraju prženja (kada kupus omekša) posuti sa mlevenim biberom i, ako je potrebno, suvim biljnim zacinom. Promešati, pržiti još 2-3 minuta i skloniti sa vatre. Ostaviti da se ohladi.

Testo: U toploj vodi, sa dodatkom kašičice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati ulje, so i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo, uz dodavanje, vrlo malo, brašna, da se testo ne lepi za ruke. Zamešeno testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i podeliti ga na devet delova. Od svakog dela napraviti jufkicu (lopticu testa), prekriti ih kuhinjskom krpom i ostaviti pet minuta, da testo odmori. Uzeti prvu jufkicu i staviti je na, dobro pobrašnjenu, radnu podlogu. Pomocu oklagije razviti, što tanju, koru. Važno je da kora uvek bude posuta brašnom, kao da brašna bude i ispod kore, kada se radi sa oklagijom.

Razvijenu koru poprskati sa tri kašičice ulja, pa naneti deo fila, sa kupusom, po celoj kori.

Sada, od sebe urolajte koru, do polovine testa, pa...

...suprotni kraj, takoe, urolajte i sastaviti oba rolata.

Dobijenu koru saviti u oblik puža.

Isti postupak nastaviti sa ostalim jufkama i filom. Formirane kore poreati u pleh, preko pek papira, pa ih premazati sa uljem.

Pitu staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni. Pecenu pitu izvaditi, prekriti kuhinjskom krpom da se prohladi, pa je poslužiti.

Savet