

## *Pita sa kupusom (6)*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Tijesto:**

- **700** g brašna
- **1** kašičica soli
- **po potrebi** vode
- **po potrebi** ulja

#### **Fil:**

- **1** glavica kupusa
- **po želji** soli

#### **Preljev:**

- **po želji** vode
- **po želji** ulja
- **po želji** soli

### **Priprema**

Stavite brašno i so u posudu i zamijesite tijesto s vodom. Ostavite ga 30 minuta.

Tijesto podijelite na 3 jednaka dijela. Izradite loptice.

Svaku lopticu malo razvijte i premazite uljem. Ostavite 5-10 minuta da odstoji.

Pripremite fil tako što cete na sitno izrendat kupus i dodati so i biber.

Stavite stolnjak na što i stavite prvu jufku. Razvucite je preko cijelog stola.

Reajte fil na jedan kraj i umotajte do pola i presjecite. Poreajte fil i na drugi kraj i umotajte. Reajte u tepsiju po želji.

Pecite dok ne porumeni. Pitu prelijte sa vrucom vodom u koju ste stavili ulje i so i vratite još 5 minuta u rernu.

### **Savet**

Uživajte.