

Posna pita sa kiselim kupusom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **1 glavicak**kupusa
- **1 struk**praziluka
- **1 caša (od jogurta)**ulja
- **1 kašika**mlevene paprike

Priprema

Kiseli kupus sitno iseckati. Na malo ulja propržiti kiseli kupus, a zatim po potrebi dolivati još ulja i dinstati dok ne omekša. U meuvremenu dodati sitno iseckan jedan struk praziluka i dinstati sve zajedno. Povremeno dolivati po malo vode i nastaviti sa dinstanjem. Dinstani kupus ostaviti da se ohladi. Kore uzdužno preseći na pola i poprskati sa malo ulja. Po sredini kora rasporediti malo fila, pa bocne stranice presaviti ka sredini i smotati u trougao. Pleh obložiti papirom za pečenje i poslagati u njega oblikovane trouglove. Peci u zagrejanj rerni na 250 C, oko 20 minuta dok ne porumene.

Savet