

Pita od svežeg kupusa



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje kora za pitu
- 1 glavica kupusa
- 2 dl kisele pavlake
- 1 kašičica šecera
- so
- biber
- ulje

Priprema

Glavicu kupusa, nasecite na rezance, posolite i ostavite da odstoji 20-tak minuta. Ocedite vodu koju kupus pusti, dodajte šecer, dobro izmešajte i pržite na malo ulja, dok kupus ne omekša. Dodajte pavlaku i dve kašičice svežeg mlevenog bibera, promešajte i skinite sa vatre.

U nauljen pleh, stavite dve kore, premažite nadevom, pa nastavite da redjate, naizmenicno. Odozgo složite opet dve kore, poprskajte uljem i ispecite u rerni.

Gotovu pitu prelijte sa malo pavlake i služite vruce. Prijatno!