Pita sa kupusom

Sastojci

Potrebno je:

- 1 manja glavica kiselog kupusa
- 1 šolja ulja
- suvi biljni zacin
- biver (po ukusu)
- 1 šolja brašna
- 1 šolja jogurta
- malo soli
- 3 jajeta
- 1 prašak za pecivo
- 500 g kora za pite

Priprema

Kupus sitno iseckati i dinstati na 1/2 šolje ulja, dodati so, suvi biljni zacin i malo bibera. Ostavi da se hladi.

Umuti jaja, so, brašno, 1 prašak za pecivo, 1/2 šolje ulja i jogurt, sve dobro izmešati.

Podeliti kore po pet komada. Svaku premazati filom, a na 5-oj staviti kupus, uviti u rolat i staviti u podmazan pleh. Tako utrošiti sve kore. Odozgo premazati filom i pospite susamom.

Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni, dok ne dobije lepu boju. Prijatno!