Pita sa kupusom (3)

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Testo:

- **800 g**brašna za pite i testa
- **1 kašicica**soli
- **po potrebi**mlake vode
- ulje

Nadev:

- **500 g**svežeg kupusa
- **po ukusu**soli, biber
- ulje

Priprema

Na zagrejanom ulju pržiti sitno rendan kupus dok ne omekša i ne dobije lepu, braon boju. Posoliti, pobiberiti. Zamesiti meko testo od brašna, soli i tople vode. Podeliti ga na 10 kuglica, po 5 za svaku koru. Na pobrašnjenoj površini oklagijom rastanjti svaku kuglicu na velicinu tanjirica, sve premazati uljem i reati jednu na drugu. Petu, ne treba mazati uljem, nego pobrašniti i rastanjiti na velicinu tepsije. Premazati je uljem i bogato posuti filom. Ponoviti isto i sa drugom korom. Zagrejati pecnicu na najjace pa peci pitu dok lepo ne pocrveni. Par minuta pred kraj, poprskati je mineralnom vodom i vratiti na trenutak u rernu.

Savet

Služiti uz jogurt ili kiselo mleko...