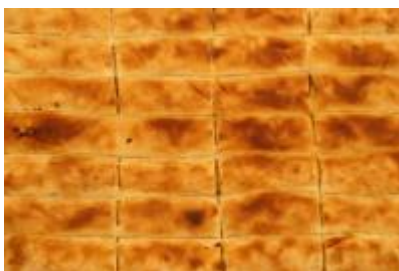


Pita sa kiselim kupusom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 glavica kiselog kupusa od 2 kg
- 600 g tankih kora
- 5 jajeta
- 1/4 l mleka
- biber
- ulje

Priprema

Glavicu kiselog kupusa što sitnije iseckati i propržiti na ulju dok ne omekša. Kad se kupus ohladi po ukusu pobiberiti i dodati 2 umucena jajeta. Kore podeliti na tri dela. U podmazanu tepsiju, poređati prvu trecinu kora, ravnomerno sipati polovinu pripremljenog kupusa, pa odozgo staviti drugu trecinu kora, pa preko ostatak kupusa i preko trecu trecinu kora. Nožem pitu iseći na kocke. Zatim umutiti mleko i 3 jajeta i preliteri preko isecene pite. Ostaviti da malo odstoji, pa peci na umerenoj temperaturi. Pitu služiti dok je topla, uz jogurt.