

# **Posni burek sa kiselim kupusom**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Fil:**

- **1 manja glavicakiselog kupusa**
- **4 glavice crnog luka**
- **po ukusu biber i suvi biljni zacin**

### **Za posipanje kora:**

- **2 dl mineralne vode**
- **10 kašikaulja**
- **1 pakovanje kora za pitu**

## **Priprema**

Kupus sitno iseckati pa ga izdinstati da omeke. Pri kraju dodati luk. Zaciniti biberom i suvim biljnim zacinom po ukusu.

U tepliji za burek staviti kore pa ih poprskati mesavinom mineralne vode, tako još jednom ponoviti pa staviti red kupusa. Opet staviti koru i samo je poprskati, drugu i samo je poprskati onda red kupusa. Sve tako dok se ne utroše. Pitu peci oko 30 minuta na 200 stepeni.

## **Savet**