

Pita od kiselog kupusa



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za pitu:

- **500 g** tankih kora
- **1 glavica (1 kg)** kiselog kupusa
- **4** jajeta
- **2,5 dl** kisele vode
- ulje
- biber
- so

Priprema

Kupus iseckati što sitnije i pržiti na ulju dok ne omekša. Posoliti, pobiberiti, skinuti sa vatre i dodati dva razmucena jajeta.

Kore podeliti na tri dela. U podmazan pleh staviti prvu trecinu kora (svaku koru poprskati uljem) i prekriti je polovinom nadeva. Poreati drugu trecinu kora, pa nadev i završiti trecom trecinom kora. Nepecenu pitu iseci na kocke. Umutiti dva jajeta i pomešati sa kiselom vodom, prelitи time pitu. Ostaviti da odsoji petnaestak minuta pa tek onda staviti u rernu da se pece.

Savet