Pita sa kupusom

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **400 g**brašna
- **malo**soli
- voda da umesite testo

Za fil:

- **1 glavica**kupusa
- **1 glavica**crnog luka
- **po ukusu**so, biber
- ulje za mazanje

Priprema

Testo: U prosejano brašno, dodati so i zamesiti testo mlakom vodom. Zamesiti srednje-tvrdo testo. Ostavite da odstoji. Za to vreme napravite fil: Kupus iseckajte na sitno ili narendajte. Pržite kupus na malo ulja, posolite i dodajte bibera. Ostavite kupus sa strane. Testo premesite i podelite u dva dela. Svaki deo pojedinacno podelite u nekoliko loptica (5-6). Svaku lopticu rastanjite na male jufkice, premažite svaku i reajte jednu preko druge (poslednju nemojte mazati). Oklagijom rastanjite spojene jufkice u jednu veliku, do velicine tepsije. Prebacite u nauljen pleh i filujte pripremljenim filom. Postupak ponovite i sa drugim delom testa i prebacite preko fila. Namažite uljem. Pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni dok ne porumeni. Pred kraj poprskajte vodom i vratite još malo u rernu.

Savet