Kupusara



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za pitu:

- **500 g**gotovih kora za pitu
- **1 srednja glavica**kiselog kupusa
- biber
- so

Priprema

Glavicu kiselog kupusa iseckati što sitnije. Dobro oprati u hladnoj vodi i dinstati dolivanjem po malo vode dok ne omekša i ne ispari sva tecnost. Pri kraju dodati malo ulja, još malo propržiti i pobiberiti sveže mlevenim biberom.

U nauljen pleh reðati do dve kore poprskane mešavinom ulja i vruce vode. Preko njih staviti kupus i tako dok se ne utroše sastojci.

Odozgo staviti koru. Poprskati uljem i peci u umereno zagrejanoj pecnici dok ne porumeni. Izvaditi iz pecnice, poprskati toplom vodom, pokriti cistom krpom i ostaviti da se malo prohladi, pa iseci na kocke.

Savet