

Pita od kupusa



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g mladog kupusa
- 500 g brašna
- 250 g maslaca ili ulja
- so i biber po ukusu

Priprema

Kupus sitno narežemo, posolimo, a onda ga prelijemo masnocom (pola od predviene masnoce) i lagano dinstamo dok ne potamni. Zatim kupus malo ohladimo. U meuvremenu razvijemo kore za pitu, malo ih posušimo i pocnemo slagati pitu. Testo razrežemo popola, na svaku polovinu rasporedimo jednak deo dinstanog kupusa i polako uvijamo (kao savijacu), zatim savijemo u kolutove i slažemo u vec pripremljenu tepsiju.

Tako složenu pitu pecemo 20 minuta. Pre vaenja iz pecnice omekšamo maslacem rastopljenim u mlakoj vodi i ponovo vratimo u pecnicu i zapecemo nekoliko minuta.

Serviramo toplo.