

Pita sa kupusom i mesom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu

Za fil:

- **600 g** kiselog kupusa
- **1 glavica** crnog luka
- **300 g** mlevenog mesa
- **1 kašik** seckanog peršuna
- **1 kašik** mlevene crvene paprike
- so
- mleveni biber
- ulje

Za premaz kora:

- **2** jajeta
- **150 g** majoneza
- **2** dljogurta
- **8 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1/2 kašice** soli

Priprema

Prvo pripremiti fil. Kiseli kupus sitno iseckati. Na 3 kašike ulja staviti 1 glavicu seckanog crnog luka. Pržiti da luk omekša, pa dodati seckani kiseli kupus, so i mlevenu crvenu papriku, izmešati i uz povremeno dolivanje vode, dinstati da kupus omekša. Za to vreme na 1 kašiki ulja pržiti mleveno meso, dodati so, mleveni biber i seckani peršun. Kada kupus omekša, ako bude tecnosti ocediti i dodati u mleveno meso i izmešati. Napraviti premaz za kore: Umutiti 2 jajeta, 150 g majoneza, 2 dl jogurta, 8 kašika brašna, prašak za pecivo i so. U pakovanju kora od 500 g ima 24 kore. Uzeti 1 koru premazati sa 1 kašikom premaza, pa preko 2 kora, 1 kašika premaza, 3 kora, premaz, 4 kora, premaz i preko premazane 4 kore, staviti 5 kašika fila od kupusa i mesa, malo krajeve zavrnuti i uviti u rolat. Staviti na pleh prethodno obložen papirom. Tako uraditi sa svim korama i filom. Dobijemo 6 rolata koje premažemo sa ostatkom premaza (4-5 kašika). Peci pitu na 180 C, 25-30 minuta.

Savet