Pita, livadski kupus i bundeva



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**livadskog kupusa
- **800 g**bundeve
- **100 g**šunke
- **2**jajeta
- so i biber
- **3 kašike**maslinovog ulja
- **1**crni luk
- **3 cena**belog luka
- **1/4 šolje**vode
- **malo**sveže iseckane žalfije
- **7 kašika**neslanog putera
- **1 pakovanje**tankh kora za pitu

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo renu na 220 stepeni Celzija i stavimo žicu u sredinu rerne. Zagrejemo 2 kašike ulja i dinstamo bundevu, onako da pocne da omekša. Dodamo 1/4 kašicice soli i 1/4 kašicice bibera, dinstamo oko 5 minuta na srednjoj temperaturi. Kad je gotovo izvadimo i ostavimo da se ohladi.

Preostalu Kašiku ulja sipamo u tiganj, pa dinstamo, beli i crni luk i šunku, kao i preostalu so i biber. Dinstamo mešajuci oko 7 minuta. Sada ubacimo livadski kupus i vodu, dinstamo još oko 6 mnuta, dok ne omekša. Izvadimo i to ostavimo da se ohladi.

Namastimo tepsiju i pocnemo da slažemo. Jednu po jednu koru, koju dobro premažemo puterom. Donji sloj da ima 5 kora, prvi sloj pola mešavine sa livadskim kupusom. Na to sipamo bundevu i rendani sir, pa ponovo livadski kupus i 5 kora za pitu. Svaku pojedinacno namažemo puterom. Ko voli može dodati jaja (mi imamo svoje koke, pa dodamo gde god može).

Koru koja visi iznad tepsije ušuškamo sa strane u pleh. Premažemo gornju koru i pecemo 20 do 25 minuta. I ovo je Livdski kupus iz moje bašte, koji je preživeo zimu i mrazeve i evo opet poceo.

Savet

Livadski Kupus (Kale) je jako zahvalno povre. Lako se uzgaja, a ima tako široku primenu i jako lep ukus. U supi, u raznim paprikašima, kao ovde u piti, u skounsima u... pa ak kao i ips! Ova pita nije samo lepog izgleda nego je i veoma ukusna!