Pita sa kiselim kupusom

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo za kore:

- **700 g**brašna
- **70 ml**ulja
- **1,5 kašicica**soli
- **1/2 kockice**kvasca
- **370 ml**vode
- **1 kašicica**šecera

Fil :

- **1 veca glavica**kiselog kupusa
- (ili 2 srednje glavice)
- **3 glavice**crnog luka
- ulje
- biber

...i još:

- ulje za prskanje kora

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, ulje i pripremljeni kvasac, pa zamesiti testo. testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na deset

jufkica.

Pre nego umesimo testo za pitu, treba napraviti fil. Kiseli kupus sitno iseckati i iscediti od rasola. Crni luk, takoe, sitno iseckati i staviti ga na zagrejano ulje. Dodati pripremljeni kupus i dinstati, dok kupus ne omekša. Zaciniti po ukusu (ja sam dodala samo biber, jer je kupus bio dovoljno slan), skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohladi.

Uzeti jednu jufku i, oklagijom, razviti koru. Koru razviti vrlo tanko, tako da se vidi površina preko koje se kora razvija.

Koru poprskati uljem i staviti deo kupusa.

Koru, sa obe strane, urolati, do sredine,...

...pa je saviti u oblik puža i staviti je u sredinu, dobro, podmazane tepsije.

Tako uraditi i sa ostalim jufkama i filom od kupusa i reati ih, kružno, u tepsiju. Površinu dobro premazati uljem.

Kore možete savijati i u obliku bureka.

Napravljenu pitu staviti da se pece u, prethodno zagrejanoj, rerni na 200 stepeni. Pecenu pitu izvaditi, ...

...pokriti krpom i ostaviti da se prohladi. Zatim je iseci i poslužiti.

Savet