

## ***Pita sa kupusom (4)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 glavic** kiselog kupusa
- **1 pakovanj** kora za pite
- **100 ml** ulja
- **malobibera**
- **po potrebi** kisele vode

### **Priprema**

Prvo upržiti kupus. Ja sam to uradila dan ranije. Kupus iseckati sitno i staviti u šerpu da se krcka uz povremeno mešanje, dok voda ne ispari. U mešovitu na pola krckanja dodati ulje da se kupus lepo uprži i lepo omekša. Kada se da nema više vode u šerpi, skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohladi. Kada se ohladi dodati malo bibera i filovati kore....

Kora, poprskati sa malo kisele vode, ponoviti još dva puta i trecu (ili cetvrtu ako su kore mnogo tanke) poprskati naneti fil obilno do polovine, saviti krajeve i uviti u rolat.

Ponoviti i sa ostalim korama. Rolate režati u pleh obložen papirom. Svaki rolat poprskati sa malo kisele vode i premazati sa kašikom ulja. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C da porumeni.

### **Savet**

Prijatno :)