Kupusnik sa heljdinim korama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**heljdinih kora
- **600 g**sitno narezanog kiselog kupusa
- **100 g**šampinjona
- **1 dl**ulja
- **malo** bibera
- **2 šoljice**vode

Priprema

Sitno narendani kupus staviti u posudu, preliti uljem i jednom šoljicom vode ispustiti da se dinsta petnaestak minuta. Kada kupus omekša, skloniti sa vatre, prohladiti i dodati biber po ukusu. Preseci kore na pola po dužini. Na svaku koru staviti po dve kašike fila i uvijati male gibancice. Reati ih u podmazan pleh. Gotovu pitu pokvasiti mešavinom vode i malo ulja. Zagrejati rernu na 200 stepeni i pecite pitu dvadesetak minuta dok porumeni.

Pecenu pitu prekriti platnenom salvetom, sacekati da se malo prohladi i služiti. U vreme posta uz nju dobro pristaje posan dimljeni kackavalj.

Savet