Posna pita sa kiselim kupusom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**kora za pitu
- **1 srednja glavica**kiselog kupusa
- **2 struka**praziluka
- **100 g**obarenog pirinca
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

Priprema

Kiseli kupus iseckati sitno, kao za salatu, i staviti ga da se dinsta, na zagrejanom ulju. Posuti mlevenim biberom, po ukusu, i biozacinom, po potrebi (u zavisnosti koliko je kupus slan). Na pola prženja ubaciti, sitno, iseckani praziluk i dinstati dok kupus ne omekša.

Kada se kupus izdinstao, skloniti posudu sa vatre i dodati, prethodno, obareni pirinac. Dobro promešati i ostaviti da se smesa ohladi.

Kore podeliti na grupice od po dve kore (ako su dosta tanke onda staviti po tri kore, za jedan rolat). Uzeti jednu koru, raširiti je na kuhinjski sto, poprskati sa uljem, preklopiti drugom korom i preko naneti deo fila. Saviti, jednu i drugu, stranu kora malo ka sredini i umotati rolat. Rolat staviti u pleh, preko pek papira.

Isti postupak ponoviti i sa ostatkom kora i fila. Poreane rolate premazati mešavinom gazirane vode i ulja, pa staviti da se pecu, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni.

Kada pita porumeni izvaditi pleh iz rerne, pitu poprskati vodom, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi. Prohlaenu pitu iseci i poslužiti.

Savet