

Pita sa kupusom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** kora
- **1 manja glavica** kiselog kupusa
- **2 glavice** crnog luka
- **malobibera**
- **5 kašika** ulja
- **1 šolja** vode

Priprema

Kupus i luk iseckati na kockice. Luk propržiti na ulju dok ne postane staklast, pa dodati kupus, pobiberiti, naliti šoljom vode i dinstati dok kupus ne omekne na srednjoj temperaturi.

Gotov kupus reati na kore kao za gibanicu, odnosno jedna kora, pa malo fila, i tako reati dok se ne utroši sav materijal. Naslaganu pitu premazati sa malo ulja i vode odozgo, pa peci 40 minuta na 180 C.

Savet