

Zemunska pita sa kiselim kupusom



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g tankih kora
- 1 kg kiselog kupusa
- 4 jajeta
- šolja ulja /merica - caša od kiselog mleka/
- 2,5 dl kisele vode /merica - šolja za belu kafu/
- suvi biljni zacin
- biber po ukusu

Priprema

Kupus dobro iseckati i propržiti na ulju, dok ne omekša /pola šolje ulja/. Dodati biber i zacin. Kada je omekšao, skloniti sa vatre i umešati 2 umucena jajeta.

Kore podeliti na 3 dela i u podmazan pleh režati na sledeci nacin: svaku poprskati uljem, pa preko staviti 1/2 nadeva, zatim pokriti korama, staviti ostatak nadeva i pokriti ostatkom kora.

Pitu iseci na kocke i preliti razmucenim jajima, pomešanim sa kiselom vodom. Ostaviti da odstoji najmanje 30 minuta.

Peci u zagrejanjoj rerni, dok ne porumeni, potom izvaditi, malo poprskati vodom i prekriti platnenom salvetom. Ukusna je i topla a i hladna. Prijatno!