

Vegan pitice sa kupusom i orasima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **600** grendanog svežeg kupusa
- **200 g** mlevenih oraha
- **1 kašicica** mlevenog đumbira
- **po ukusu** soli
- **1 dl** ulja
- **1 šoljica** kisele vode

Priprema

Kupus rendajte na sitno rende, dodajte mlevene orahe, đumbir i soli po ukusu. Sve promešajte da se ukusi sjedine. Jednu koru raširite na radni sto, premažite je uljem i kiselom vodom, preko rasporedite 3 kašike pripremljenog fila. Uvijte je u rolata

Rolata savijte kao cvetice, tako ponavljajte dok utrošite materijal. Ređajte u pleh prekriven pek papirom. Tako poređane pitice premažite kiselom vodom i uljem. Stavite pleh u zagrejanu rernu na 200 stepeni.

Pecite dvadesetak minuta. Pitu prekrijte platnenom salvetom da se prohladi i *odmori*. Služite toplu.

Savet

Jako je ukusna i hladna, ako ostane za sledeći dan.