

## *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 kašicic**amlevenog umbira
- **po uksusoli**
- **1 dl** ulja
- **1 šoljic**akisele vode

### **Priprema**

Kupus rendajte na sitno rende, dodajte mlevene orahe, umbir 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 rolat

Rolat savijte kao cvetic, tako ponavljajte dok utrošite materijal. Reajte u pleh pokriven pek papirom. Tako poreane 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 sledei dan.