

Posna pita sa kiselim kupusom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 pune šakerezanca** od kiselog kupusa
- **2 glavice** crnog luka
- **po potrebi** ulja
- **1 šolja** kisele vode
- **1/2 kašičice** bibera
- **1 pakovanje** tankih kora za pitu
- **1 kašičica** praška za pecivo

Priprema

Rezanac dobro ocediti od rasola i usitniti na dasci još malo. Crni luk ocistiti i saseckati na kockice. U šerpu zagrejati malo ulja i upržiti luk pa dodati kupus i promešati da se sjedini, dodati malo vode i dinstati sve dok se kupus lepo ne uprži i ne omekša. Uprženi kupus ostaviti da se malo prohladi pa mu dodati biber i izmešati.

U šolji kisele vode dodati 2-3 kašike ulja i malo prašak za pecivo. Uzeri jednu koru, premazati mešavinom, staviti drugu koru, premazati, trecu koru malo premazati i pobacati kupus po kori, a zatim staviti i uz ivicu malo kupusa pa preklopiti malo strane i urolati. Reati rolate u pleh sa papirom, premazati ih mešavinom vode i ulja i staviti u zagrejanu rernu na 200C da se ispece.

Savet

Peene pite pokriti krpom i ostaviti da se ohlade pa sei na parie željene veliine. Ja so nisam dodavala jer je kupus bio slan. Jako lepe rastresite i ukusne pitice, jednostavne za dane posta.