

# **Zamotuljci sa kiselim kupusom i slaninom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**kora za pitu
- **500 g**kiselog kupusa ribanjca
- **300 g**dimljene mesnate slanine
- **2 kašikemasti**
- **2 glavice**crnog luka

## **Priprema**

Slaninu naseckamo na kockice usitnimo crni luk i pomešamo sa kiselim kupusom otopimo mast i umešamo pripremljenu smesu propržimo par minuta u povremeno mešanje.

Raširimo kore i svaki list posebno razporedimo po 3-4 kašike pripremljene smese.

Urolamo nadevenu koru i zamotamo u pitice, smestimo u podmazan pleh.

Od gore premažemo sa malo masti i pecemo na 180C oko 20 minuta dok ne porumene, vruce ih prekrijemo krpom i ostavimo da odstoje 15 minuta i spremne za posluženje.

## **Savet**

Uz pitice može se služiti mladi sir ili pavlaka