

Domaca pita sa kiselim kupusom



Sastojci

Za testo:

- 250 ml vode
- 1 kašika soli
- oko 1/2 šoljice ulja
- brašna (po potrebi)

Za fil:

- so
- ulje
- kiseli kupus
- biber
- mleveni orah (po želji)

Priprema

Fil: Iseckati kiseli kupus sitno, dodati biber i dugo dinstati na tihoj vatri.

Testo: Zamesiti testo od 250 ml vode, ravna supena kašika soli i malo ulja (oko 1/2 kafene šoljice). Podeliti testo na 4 dela, razvuci oklagijom precnika otprilike 10-15 cm, premazati uljem i sacekati 15-20 minuta. Na kuhinjski sto staviti stolnjak, da bi ste mogli razvlaciti kore.

Uzmete jednu koru i pesnicom lagano od sredine kore, pocinjete da vucete krajeve prstima, vodeci racuna da se kora ne iscepa.

Posuti fil na razvicenu koru, kašiku ulja i malo mlevenih oraha i pomocu stoljnjaka uviti koru u rolnu i saviti je u krug.

I tako ostale tri kore, savijati jednu oko druge (kao pita savijaca) i stavljati u okrugli pleh.

Peci na 200 stepeni oko 45 minuta. Prijatno!