

Kupus-pita



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8-10**listova tankih kora
- **4** kašikeotopljenog putera
- ili ulja za premazivanje

Kupus:

- **600 g (1/2 glavice)**belog kupusa
- **40 ml**maslinovog ulja
- **1 glavica**crnog luka ili manji praziluk
- **2 cene**belog luka
- **1 kašica**soli
- **1/4 kašice**bibera
- **1 kašika**iseckanog peršuna
- **1 kašica**casveže ili suve mirodije

Preliv:

- **2**krupna jajeta
- **120 g**feta sira

Priprema

Priprema kupusa: Sa glavice kupusa skinuti prve listove, pa je dobro isprati pod tekucom vodom. Prepoloviti glavicu, izmeriti polovinu i iseckati je na tanke rezance. Ako imamo rende za tu namenu, kups cemo iseci lako i brzo na veoma tanke niti. Ukoliko postoji problem s varenjem kupusa, prvo cemo ga blanširati. U veci lonac sa kljucalom, posoljenom, vodom, dodati iseckan kups i kuvati 1 minut od trenutka kad voda ponovo prokljuca. Procediti kups pa cediljku staviti pod mlaz hladne vode koji ce ohladiti kups i zaustaviti njegovo kuvanje. Ostaviti da se dobro ocedi. U ovom receptu nisam kuvala kups. Zagrejati na tihoj vatri maslinovo ulje u vecem tiganju. Dodati sitno iseckan crni luk ili praziluk, pa dinstati nekoliko minuta dok luk ne omeksha. Dodati iseckan beli luk i pomešati. Dodati iseckan kups i uz cesto mešanje dinstati oko 15 minuta, ili dok kups ne omeksha i ne promeni boju. Posoliti, pobiberiti, dodati iseckan peršun i mirodiju, poklopiti i ostaviti sa strane da se ohladi.

Priprema preliva: U vecoj ciniji mikserom izmutiti jaja, pa dodati izmrvljen feta sir i ponovo izmutiti. Dodati pripremljen, ohladjen, kups i varjacom dobro sjediniti sastojke.

Priprema kups-pite: Ukljuciti rernu da se greje na 190°C. Za premazivanje kora otopiti puter, ili koristiti ulje, ili pomešati puter i ulje. Posudu u kojoj cemo slagati pitu premazati masnocom. Iz pakovanja tankih kora odvojiti 8-10 listova. etiri lista cemo upotrebiti kao poklopac, pa ih iskrojiti prema obliku posude, u ovom slučaju kružno, i dodati još 1 cm uz ivicu. Preostale listove preseci na dva dela, jer se s manjim listovima lakše manevořiše. Kore pokriti cistom, vlažnom, krpom da se ne bi osušile. Rasporediti prepolovljene kore u krug preko vatrostalne posude, premazujuci ih masnocom. Na sredinu sipati nadev od kupusa. Vratiti kore koje prelaze preko posude nazad na nadev, obrnutim redosledom od onog kojim smo ih postavili - od poslednje ka prvoj. Svaku koru premazati masnocom. Postaviti iskrojene kore na vrh, a izmedju listova ih premazivati otopljenim puterom ili uljem. Ivcu kora podvuci u krug s unutrašnje strane posude. Na vrhu zaseci kore malim rezovima na nekoliko mesta, kako bi para mogla da izlazi dok se pita pece. Staviti pitu u zagrejanu rernu i peci oko 40 minuta. Ako postoji bojazan da ce pita previše porumeneti, pokriti je alu-folijom u drugoj polovini pecenja. Servirati toplu pitu, ili sa sobne temperature.

Savet

Fina zimska pita koja se priprema malo duže nego gibanica, ali vredi svakog minuta. Poslužiti je kao predjelo, ili kao vegetarijansko glavno jelo. Navedene mere su za okruglu posudu prenika 21 cm, ili za 8 paria pite. U zavisnosti od finoe tankih kora, koja se razlikuje izmedju proizvodja, upotrebimo manje ili više listova.