

Kupus-pita



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8-10**listova tankih kora
- **4 kašike**topljenog 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 cen**abelog luka
- **1 kašica**soli
- **1/4 kašice**bibera
- **1 kašika**iseckanog peršuna
- **1 kašica**sveže ili suve mirodjije

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, kupus 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 kupus i kuvati 1 minut od trenutka kad voda ponovo prokljuca. Procediti kupus pa cediljku staviti pod mlaz hladne vode koji ce ohladiti kupus i zaustaviti njegovo kuvanje. Ostaviti da se dobro ocedi. U ovom receptu nisam kuvala kupus. Zagrejati na tihoj vatri maslinovo ulje u vecem tiganju. Dodati sitno iseckan crni luk ili praziluk, pa dinstati nekoliko minuta dok luk ne omekša. Dodati iseckan beli luk i promešati. Dodati iseckan kupus i uz cesto mešanje dinstati oko 15 minuta, ili dok kupus ne omekša i ne promeni boju. Posoliti, pobiberiti, dodati iseckan peršun i mirodjiju, poklopiti i ostaviti sa strane da se ohladi.

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

Priprema kupus-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 slucaju kružno, i dodati još 1 cm uz ivicu. Preostale listove preseći na dva dela, jer se s manjim listovima lakše manevriše. 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. Ivicu 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 finee tankih kora, koja se razlikuje izmedju proizvodjaa, upotrebiemo manje ili više listova.