



Pita s kupusom

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA
4-6

Sastojci

2 x 275 g svježeg lisnatog tijesta
500 g ribanog kupusa
150 g crvenog luka
100 g mrkve
100 g krem sira
sol, papar
1 žumanjak
5 g sezama

Nutritivne vrijednosti



Sitno nasjeckajte luk, mrkvu sitno naribajte. Zamiješajte ribani kupus, mrkvu, luk i krem sir, posolite i začinite svježe mljevenim paprom. Raširite jedno lisnato tijesto, stavite u okrugli kalup, izbodite vilicom, rasporedite nadjev.

Drugo lisnato tijesto izrežite na trake širine 2 - 3 cm i napravite na piti rešetku. Razmutite žumanjak sa žlicom, dvije vode, premažite trake tijesta i pospite pitu sezamom.

Pećnicu zagrijte na 200 °C i pecite 20 - 25 minuta.

Skeniraj za prikaz na web stranici

