

Zeljanica



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **malo** soli
- **mlakavoda**

Za fil:

- **1 kg** spanaca
- **500 g** sira
- **4** jajeta
- **180 g** kisele pavlake
- **malosoli**

Priprema

Zamesiti testo srednje mekano. Podeliti na loptice, pet-šest, pa svaku razviti, kao za picu i premazati uljem. Dok testo stoji, pripremiti fil.

Dobro opran i očišćen spanac iseckati, pa mu dodati sir, pavlaku, jaja, posoliti i izmešati. Razvlaciti kore i posipati filom.

Slagati u pleh, pa peci u rerni zagrejanoj na 250°C dok ne porumeni. Gotovu pitu pokriti mokrom krpom.

Savet