

Pita zeljanica (3)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** ulja
- **oko 2-3 dl** mlake vode
- **po potrebi** ulja

Za nadev:

- **500 g** gošišćenog zelja
- **200 g** **Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira**
- **180 ml** **Moja Kravica** pavlake
- **2** jajeta
- **po ukusu** soli

Priprema

U brašno dodati so i ulje i zamjesiti pitu sa mlakom vodom. Ostaviti je u pouljanoj posudi da ostoji pola sata.

Za to vreme obariti zelje, ocediti, iseckati i pomešati sa **Moja Kravica Kuhinjica sitnog sirom**, pavlakom i umucenim jajima. Posoliti i sjediniti masu.

Na sto staviti stoljnak i pobrašniti tjesto. Staviti na sredinu stola i potom lagano vuci krajeve oko testa, samo

polako i pažljivo da ne puca. Razvucenom testu okidati krajeve. Razvuceno testo poprskati vrelin uljem.

Fil staviti po testu. Podici stolnjak sa jedne strane da se urola do pola, pa zatim sa druge strane. Staviti u nauljen pleh i peci pola sata na najjacoj temperaturi. Pecenu pitu malo poprskati vodom, prekriti krpom i ostaviti 10-tak minuta da ostoji. Zatim služiti uz jogurt.

Savet

Od otkidanih krajeva testa obavezno ispeem tvrdu pogau.