

Zeljanica sa kiselim pavlakom



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg brašno
- zelje (može i blitva ili spanac)
- 1 kisela pavlaka
- 4 jajeta
- sir
- 1 caša jogurta
- malo mleka
- ulje ili mast
- 1/2 kašičice so

Priprema

Najpre se umesi testo od 1/2 kg brašna i pola kašičice soli, da ne bude mnogo tvrdo. Od dobijene mase razviju se 3 do 4 manje lopte, svaka se razvije oklagijom tanko i premaže rastopljenom mašću, izreže na trokute i ponovo se napravi lopta. Dok testo odmara da upije masnocu, napravi se fil od sveže iseckanog zelja, 4 jajeta, kisele pavlake, jogurta, malo mleka i sira, na kraju se posoli po želji. Svaka od lopti koja je upila masnocu se razvije tanko oklagijom, da se providi kroz koru, isprska se uljem ili mašću i filom, uvije u rolat i rea u tepsiju kao pita u krug. Na kraju, premaže se dobro mašću i pece na umereno jakoj vatri.