

Lisnata pita sa zeljem i sirom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **1/2 k**g brašna
- **2,5 dl** mlake vode
- **0,3 dl** ulja
- malosoli
- **1/2 kesice** suvog kvasca
- **0,5 dl** ulja (za premazivanje testa)
- Za fil:
 - **1 vez** zelja
 - **300 g** sitnog sira
 - **0,5 dl** ulja
 - malosoli

Priprema

Prosejati brašno, umešati so, kvasac, dodati ulje, vodu i zamesiti testo. Dodati brašna, ako je potrebno da se ne lepi za prste. Ostaviti testo petnaestak minuta na topлом, da malo nadoe. Premesiti testo i podeliti na 9 jednakih jufkica.

Svaku jufkicu oklagijom tanko razviti i premazati uljem. Slagati tako ponavljajući postupak 5 jufkica. Zadnju ostaviti ne premazanu. Tako urediti i sa preostalih cetiri jufkica.

Podmazati tepsiju, Razviti prvi deo od 5 jufkica malo šire nego što je tepsija, da bi se korom prekrile i stranice tepsije. Preneti koru i prekriti dno i stranice. Izbockati viljuškom.

Pripremiti fil: Oprati zelje i odstraniti srednji deo. Narezati tanko na trakice.

Malo posoliti zelje i izgnjeciti rukama. Dodati sir i ulje, sve lepo sjediniti i rasporediti u tepsiju preko izbockane kore.

Razviti drugi deo testa od 4 jufkica i prekriti fil. Spojiti rukama donje i gornje testo, da fil ostane unutar testa. Izbockati viljuškom i gornju koru, premazati je uljem.

Peci u zagrejanoj rernu na 220 C, oko tridesetak minuta, dok pita porumeni. Pecenu pitu premazati vodom i prekriti platnenom salvetom da malo *odmori*. Seci na željene komade i služiti.

Savet

Preporuujem, ukusna je, može se umesto zelja dodati spana ili blitva. može biti i fil od mlevenog mesa, po vašem ukusu