Lažna zeljanica

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kocka**kvasca
- **400 ml**mlaka voda
- **1 kašika** soli
- **1 kašicica** šecera
- **17 punih kašika**brašna

Ostalo:

- **5**jaja

Za fil:

- **20 ml**ulja
- **250 g**sira
- **200 g**zelja
- **malo**soli
- **malo**susama

Priprema

U mlakoj vodi staviti kvasac, šecer, so i brašno. Masu lepo izjednaciti kašikom.

Umutiti jaja mikserom i dodati u predhodnu smesu. Testo podeliti na dva dela. U jedan deo staviti ulje, a u drugi sir i zelje. Jednu koru namazati 3-4 kašika žutim filom, preklopiti drugom korom i staviti fil sa zeljem. Uvijati po dve kore, kao rolat, dok ne potrošite sav materijal.

Malo žutog fila ostaviti za odozgo i posuti susamom celu pitu. Ostaviti 10-tak minuta, da malo nadoe i peci na 200 C, dok ne dobije zlatno žutu boju.

Savet