

Sarajevska Zeljanica



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500** gmekog brašna
- so
- topla voda

Fil:

- **300** gsira
- **150** gzelja
- **4**jajeta
- **1**prašak za pecivo
- so

Zaliv:

- **200** ml mleka
- **200** ml vode
- **1** kašikapavlake
- **1** kašikaulja
- so

Priprema

Brašno i so sipati u posudu i zamesiti lepo glatko ne lepljivo testo mlakom vodom, i ostaviti pola sata do sat da

odmori u toplom. Iseci na 4 dela i napraviti loptice, malo rastanjiti i premazati uljem sa svih strana. Opet ostaviti da odmori pola sata. Zatim rastanjiti oklagijom na 1 cm i pouljiti. Rukom razvlačiti i dobro rastanjiti.

Filovati po krajevima i raseci po pola. Urolovati i praviti pitice. Reati u pouljen plek i peci u zagrejanoj rerni na 250 C.

Za to vreme napraviti zaliv, mleko, vodu, pavlaku i so pomešati u šerpi. Staviti da provri. Pecenu pitu dok je vraca prelititi zalivom, jednu kašiku na jednu piticu. Malo prohладити и служити уз Јогурт или премазати павлаком.

Savet

Prijatno! :-)