Šumska pita sa zeljem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**kora
- **400 g**zelja
- **1 čaša**kisele pavlake
- **200 g**sira
- **2**jajeta
- **po ukusu**so

Priprema

Ocišceno zelje prokuvati par minuta, ostaviti da se cedi i ohladi, iseckati ga. U zelje dodati 2 jaja, kiselu pavlaku (odvojiti jednu kasiku za premazivanje), izmrvljeni sir, so. Redjati kore, na svaku drugu rasporediti fil, i sipati malo ulja. Tako dok se ne utroši materijal. Iseci pitu na kocke, premazati pavlakom. Peci na 220 C oko 25 minuta....

Savet