

Zeljanica



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g zelja
- 500 g punomasnog sira
- 500 g tankih kora
- 4 jajeta
- 3-4 kašike pavlake ili kajmaka
- 1 šolja mleka
- ulje
- so

Priprema

Zelje ocistiti, oprati, ocediti i iseci na rezance. Iseceno zelje posoliti i ostaviti da stoji jedan sat. Zatim ga dobro iscediti.

Izgnjeciti kravlji sir, umutiti žumanca i pavlaku i posoliti po ukusu. Zatim dodati cvrsto umucen sneg od belanaca. Na kraju dodati mleko i lagano promešati.

Namastiti dno i stranice tepsije i staviti jednu koru, malo je pouljiti, staviti drugu koru, ponovo poprskati uljem pa namazati sa nekoliko kašika nadeva od sira i jaja i posuti zeljem. Zatim poklopiti korom, malo je poprskati uljem, pa ponovo staviti po malo nadeva i zelja i tako dok se ne utroši sav materijal. Za kraj ostaviti dve kore poprskane uljem.

Pripremljenu pitu malo posuti uljem i peci u zagrejanoj rerni na 250 °C 35 do 40 minuta, odnosno dok ne naraste i lepo porumeni.

Pecenu pitu izvaditi iz rerne, pokriti vlažnom krpom i ostaviti da se prohladi pre secenja.