

## Zeljanik (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **500 g**ocišcenog zelja
- **300 g**belog sira
- **100 ml**ulja
- **100 g**svinjske masti
- **oko 300 ml**vode
- **1 kašikasoli**
- **4jajeta**
- **100 g**brašna za posipanje

### Priprema

Zelje iseckati, sir izmrviti viljuškom pa ubaciti u sud sa željem, takoe i jaja razbiti, sve dobro promešati. Zamesiti testo od vode, soli i brašna da bude srednje tvrdo.

Napraviti 14 jufkica rastanjiti ih na manje krugove i svaki premazati mešavinom masti i ulja. Razviti ih oklagijom na velicinu tepsije.

Reati red kore red fila i peci na 200 C oko 30 minuta, pecenu pitu isprskati sa malo vode pokriti krpom i ostaviti 10-tak minuta pa seci.

### **Savet**