

## **Pitice sa zeljem**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5jaja**
- **2 dlulja**
- **1 cašajogurta**
- **300 gsira**
- **20-ak listovazelja**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **500 gkora za gibanicu**

### **Priprema**

Zelje oprati i ocistiti od žilica. Iseci sitno, posoliti ga, ostaviti 10 minuta da omekša i pusti suvišnu tecnost. Ocediti je. Sir izgnjeciti viljuškom, dodati jaja i umutiti. Zatim dodati ulje, prašak za pecivo i jogurt. Sve sastojke sjediniti da se dobije homogena smesa. Koru raširiti na radnu površini i staviti po 3 kašike fila.

Fil premazati po celoj kori, a zatim koru saviti na 3 dela, da se napravi pravougaonik. Preklapati jedan deo preko drugog, a onda smotati rolnicu.

Postupak ponavljati dok ne potrošite sve sastojke. Reati u pleh koji je obložen pek papirom i peci na 200 C dok ne porumeni.

Uživati u divnom ukusu.

Prijatno!

### **Savet**