

## *Pita zeljanica*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g zelja
- 500 g kora za pitu
- 500 g sira
- 4 kašike kajmaka ili milerama
- 1 šolja mleka
- 3 jajeta
- ulje
- so

### **Priprema**

Zelje se ocisti, dobro opere i ocedi. Zatim se ponovo stavi u posudu, posoli i ostavi jedan sat da stoji. Zatim se ponovo dobro iscedi. U izgnjecen sir dodaju se žumanca, kajmak i cvrsto ulupan sneg od belanca. Dobro se promeša, zatim se doda zelje, mleko, i po potrebi se posoli. U podmazan pleh re?aju se dve do tri kore koje se poprskaju uljem, a preko njih se stavi nekoliko kašika fila. Naizmenicno se re?aju kore i fil dok se sve ne utroši. Gornji sloj kora se premaže uljem, stavi u toplu pecnicu i pece oko 40 minuta. Gotova zeljanica isece se na kocke i služi sa kiselim mlekom.