

Zeljanica sa domaćim korama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500** gbrašna
- **1** kašicicasoli
- maloulja
- po potrebimlake vode

Za fil:

- **1** kgzelja
- **500** gsira
- 3jajeta
- **1** cašapavlake
- **1** kašicica soli

Priprema

U posudu za mešenje staviti brašno, so, мало ulja i zamesiti testo sa mlakom vodom. Testo treba da bude ni previše mekano, ni previše tvrdo. Dobro ga umesiti i napraviti jufke. Ostaviti ih 20 minuta da odstoje, zatim svaku razviti oklagijom, na pobršnjenoj podlozi. Jufke stavljati jednu po jednu na kuhinjsku krpu i malo ih odozgo premazati uljem. Ostaviti ih da odmore, dok vi premate fil za pitu. Fil: Zelje dobro oprati i sitno iseckati. Dodati jaja, sir, pavlaku, so i malo ulja. Sve dobro izmešati. Uzmete jufku, staviti je na vecu pobršnjenu radnu površinu preko stolnjaka i razvlecite u krug što tanje. Kada je razvucete krajeve odsecite nožem, i stavite na nju fil. Pomocu stolnjaka zarolajte pitu i oblikujte je u krug u tepsiji, isti postupak je i sa ostalim jufkama. Smotanu pitu odozgo premažite uljem i stavite da se pece na 250 C u dobro zagrejanoj rerni. Kada pita porumeni, smanjite temperaturu na 180 C i pecete je dok ne dobije još rumeniju boju :) Izvadite je iz rerne i ostavite da se

malo ohladi. Seci je i uživati u ukusu..

Savet