

## *Zeljanica sa domacim korama*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **maloulja**
- **po potrebi** mlake vode

#### **Za fil:**

- **1 kg** zelja
- **500 g** sira
- **3** jajeta
- **1** **čašapavlake**
- **1 kašičica** soli

### **Priprema**

U posudu za mešenje staviti brašno, so, malo 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 pobrašnjenoj 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 pobrašnjenu radnu površinu preko stoljnjava i razvucite u krug što tanje. Kada je razvucete krajeve odsecite nožem, i stavite na nju fil. Pomocu stoljnjava 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**