

Zeljanica



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** zelja
- **500 g** feta sira
- **3** jajeta
- **250 ml** pavlake
- **1 pakovan** jetankih filo kora
- **50 g** istopljenog putera za premazivanje kora

Priprema

Zelje ocistimo. Ja ga malo izdinstam, pa ga dodam u ostale sastojke. Izmrvljem sir, jaja, pavlaku.

Onda stavim oko 6 kora na dno pleha, jednu po jednu, a svaku dobro premažem puterom, sipam naev i opet prekrijem sa 6 kora. Za poslednju koru na vrhu zgucvam jer mi tako lepo izgleda kad je gotova.

Pecem 20 minuta dok ne porumeni.

Pravila sam tri od kojih je jedna bila u tepsiji za mafine, a jedna u vatrostalnoj posudi. Moralo je toliko jer se ceo novozelandski komšiluk skupio na rucku, kao svake godine sad stigne na mom polju zelje.

Savet

Drage moje znam ja da recept za zeljanicu možda i nije nikome potreban, veina vas zna da je napraviti ali eto da

vam pokažem da znam I ja!