

# **Zeljanica bez jaja**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za zeljanicu:**

- **500** gkora za pitu
- **300** gocišcenog spanaca ili 2 veze zelja
- **3** pune kašike kajmaka
- **400** gMoja Kravica Kuhinja sitnog sira
- **1** cašamleka
- **maloulja**
- **100** mlkisele vode
- **po ukusu**soli

## **Priprema**

U posudi pomesati sir, kajmak, balanširani spanac ili želje.

Posoliti pa dodati mleko.

Sve sjediniti pa filovati svaku drugu koru.

Pleh malo namazati uljem.

Nije potrebno pouljiti kore jer je fil mastan zbog kajmaka.

Zavrsiti sa dve kore pa pitu iseci na parcad.

U posudu u kojoj je bio fil sipati kiselu vodu i malo mleka i eventualno još malo soli.

Preliti isecenu pitu. Ispeci na 200 stepeni oko 45 minuta.

### **Savet**

Pita nije narasla zato što nema jaja. Vrlo je ukusna i kao hladna, nije tvrda. Ja ne volim da stavljam prašak za pecivo u nadeve za pite jer nema svrhe zato što u nadevu nema brašna. Mnogi greše, provereno je tako..