

Zeljanica



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tijesto:

- **5 šolja (od 150 ml)** bijelog brašna
- **1 šolja (150 ml)** heljadinog brašna
- **1 kašičica** soli
- **3 šolje** vode

Za fil:

- **600 g** svježeg sira
- **2** jajeta
- **350 g** blanširanog, sjeckanog spanaca
- **po ukusu** soli

Priprema

Od brašna, soli i vode zamijesiti tijesto. Ostaviti oko 20 minuta da tijesto "odmori". Sjediniti sir, spanac i jaja, pa posoliti po ukusu. Tijesto malo razvaljati, premazati uljem, pa ostaviti još 15-tak minuta. Zatim pažljivo razvuci tijesto, povlajući od centra prema krajevima. Na jedan kraj staviti četvrtinu nadjeva od spanaca i sira, pa zarolati. Zarolano tijesto staviti u pleh. Postupak ponoviti još tri puta, dok se sastojci utroše. Pitu premazati sa malo ulja, pa staviti u zagrijanu pecnicu. Peci na 200 C, oko 40 minuta.

Pecenu pitu poprskati sa vrlo malo vode, premazati otopljenim puterom (po želji i sa par kašika kisele pavlake), pa vratiti u pecnicu na još 5-6 minuta.

Savet

Poslužiti uz kiselu pavlaku, jogurt...