

Sarajevska Zeljanica



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** mekog brašna
- so
- topla voda

Fil:

- **300 g** sira
- **150 g** zelja
- 4 jajeta
- 1 prašak za pecivo
- so

Zaliv:

- **200 ml** mleka
- **200 ml** vode
- **1 kašika** pavlake
- **1 kašika** ulja
- so

Priprema

Brašno i so sipati u posudu i zamesiti lepo glatko ne lepljivo testo mlakom vodom, i ostaviti pola sata do sat da

odmori u toplom. Iseci na 4 dela i napraviti loptice, malo rastanjiti i premazati uljem sa svih strana. Opet ostaviti da odmori pola sata. Zatim rastanjiti oklagijom na 1 cm i pouljiti. Rukom razvlaciti i dobro rastanjiti.

Filovati po krajevima i raseci po pola. Urolovati i praviti pitice. Reati u pouljen plek i peci u zagrejanj rerni na 250 C.

Za to vreme napraviti zaliv, mleko, vodu, pavlaku i so pomešati u šerpi. Staviti da provri. Pecenu pitu dok je vruca preliti zalivom, jednu kašiku na jednu piticu. Malo prohladiti i služiti uz jogurt ili premazati pavlakom.

Savet

Prijatno! :-)