

Šumska pita sa zeljem



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora
- **400 g** zelja
- **1 kašak** kisele pavlake
- **200 g** sira
- **2** jajeta
- **po ukusu** so

Priprema

Očišćeno zelje prokuvati par minuta, ostaviti da se cedi i ohladi, iseckati ga. U zelje dodati 2 jaja, kiselu pavlaku (odvojiti jednu kasiku za premazivanje), izmrvljeni sir, so. Redjati kore, na svaku drugu rasporediti fil, i sipati malo ulja. Tako dok se ne utroši materijal. Iseci pitu na kocke, premazati pavlakom. Peci na 220 C oko 25 minuta....

Savet