

## ***Pita sa zeljem (3)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gkora za pitu
- **4 dl** mlake vode
- **1** kockakvasca
- **1** kašikasoli
- **1 kašicica**šecera
- **17 punih kašika**brašna

#### **Za fil:**

- **5**jaja
- **2 dl**ulja
- **3** kriškesira
- **100** gzelja
- **malosusama**

### **Priprema**

Kvasac rastopiti u mlakoj vodi, dodati šećer, so i brašno. Kašikom izmešati smesu. Posebno umutiti jaja i pomešati sa prethodnim filom. Testo podeliti na dva dela. U jedan deo staviti ulje, a u drugi zelje i sir. Jednu koru namazati sa 2-3 kašike žutog fila.

Drugu koru namazati sa 2-3 kašike zelenog fila.

Obe kore uviti u rolat i re?ati u pleh.

Postupak ponavljati dok ne potrošite sve sastojke.

Malo fila ostavite za odozgo. Posuti susamom.

Peci na 200 C dok ne porumeni. Seci na parcice po želji. Prijatno!

**Savet**