

Zeljanica sa parmezanom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** belog brašna
- **2 kašičice** soli
- **400 ml** tople vode

Za fil:

- **500 g** spanaca ili blitve
- **1 kašičica** soli
- **200 g** sitnog sira
- **100 g** parmezana
- **3** jajeta

I još:

- **100 ml** vode
- **1 kašičica** soli
- **2 kašike** masti
- **1 kašika** ulja
- **2 kašike** kajmaka

Priprema

Španac skuvati, ocediti od vode, iseckati i pomešati sa navedenim sastojcima za fil. Zamesiti testo od navedenih

sastojaka, podeliti ga na dve jufkice, pa još malo mesiti. Svaku jufku namazati sa kašikom masti i uviti u celofan. Ostaviti da odmori sat vremena. Na stolnjaku razvuci jednu jufku. Ostaviti malo da se prosuši, pa je filovati sa jedne i druge strane, tako da sredina ostane prazna.

Uviti testo i sa jedne i sa druge strane do pola. Preseci ga po sredini i iseci krajeve rolata.

Tepsiju poprskati sa malo ulja i u nju reati rolate u krug. Isti postupak ponoviti i sa drugom jufkom. Staviti pitu da se pece na 200 stepeni dok ne porumeni. Zagrejati 100 ml vode sa kašicom soli i preliti preko pite, pa vratiti u rernu dok voda ne ispari. Gotovu pitu premazati kajmakom.

Savet