

## Zeljanik (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **500 g** gocišcenog zelja
- **300 g** belog sira
- **100 ml** ulja
- **100 g** svinjske masti
- **oko 300 ml** vode
- **1 kašika** soli
- **4** jajeta
- **100 g** brašna za posipanje

### Priprema

Zelje iseckati, sir izmrviti viljuškom pa ubaciti u sud sa željem, tako?e i jaja razbiti, sve dobro promešati. Zamesiti testo od vode, soli i brašna da bude srednje tvrdo.

Napraviti 14 jufkica rastanjiti ih na manje krugove i svaki premazati mešavinom masti i ulja. Razviti ih oklagijom na velicinu tepsije.

Režiati red kore red fila i peci na 200 C oko 30 minuta, pecenu pitu isprskati sa malo vode pokriti krpom i ostaviti 10-tak minuta pa seci.

## **Savet**