

Gučvana zeljanica



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g zelja
- 500 g punomasnog sira
- 700 g tankih kora
- 5 jaja
- 5 kašika pavlake ili kajmaka
- 1 šolja mleka
- ulje
- so

Priprema

Zelje oprati, ocediti i iseci na rezance.

Umutiti žumanca i pavlaku, posoliti po ukusu pa udrobiti sir. Dodati cvrst sneg od belanaca. Na kraju dodati mleko i zelje iseceno na rezanca i pažljivo promešati.

Podmazati tepsiju i staviti jednu koru, malo je pouljiti, staviti drugu koru, ponovo poprskati uljem, koru po koru umakati u nadev, gučvati i slagati jednu do druge u tepsiju.

Zgučvane kore poslagati da ne budu ni mnogo slepljene, ali ni mnogo razmaknute jedna od druge. Zatim poklopiti celom korom, malo je poprskati uljem i peci u zagrejanoj rerni na 250 °C oko 45 minuta dok pita ne naraste i porumeni.

Pecenu pitu izvaditi iz rerne, pokriti vlažnom krpom i ostaviti da se prohladi pre secenja.