

Pita sa zeljem i sirom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **1** kgtvrđog sira
- **500** gzelja
- **4**jajeta
- **1** cašajogurta
- **1** cašaulja
- **1** cašakisela vode
- **1** kesicapraška za pecivo
- **100** gmargarina
- **malosoli**

Priprema

Jaja penasto umutiti, sira izmrviti i dodati jajima, dodati ulje, jogurt i prašak za pecivo. Umucenu masu od jaja i sira podeliti na pola, pa u jedan deo dodati oprano iseckano zelje.

Kore podeliti na pola, pa uzeti jedan list kore pa na njemu staviti fil od zelja. Kori skupiti krajeve kao pismo. Imace izgled kao mala kocka.

Kocki premazati krajeve filom pa uviti u rolnicu.

Drugu polovinu fila sa sirom isto tako filovati i i uvijati rolnice, Pleh podmazati margarinom pa naredjati rolnice od zelja i sira. Odozgo naredati preostali m margarinom.

Renu zagrejati na 200' pa staviti pitu da se pece oko 30 minuta.

Savet

Ova pita je jako ukusna, a i izdašna kada imate goste kao ja. Neko voli zelje neko sira. Merice su ?aše od jogurta. Prijatno doma?ice!