

Pitice sa zeljem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 2 dlulja
- 1 cašajogurta
- 300 gsira
- 20-ak listovazelja
- 1 kašicicasoli
- 1 kesicapraška za pecivo
- 500 gkora za gibanicu

Priprema

Zelje oprati i ocistiti od žilica. Iseci sitno, posoliti ga, ostaviti 10 minuta da omekša i pusti suvišnu tecnost. Ocediti je. Sir izgnjeciti viljuškom, dodati jaja i umutiti. Zatim dodati ulje, prašak za pecivo i jogurt. Sve sastojke sjediniti da se dobije homogena smesa. Koru raširiti na radnu površini i staviti po 3 kašike fila.

Fil premazati po celoj kori, a zatim koru saviti na 3 dela, da se napravi pravougaonik. Preklapati jedan deo preko drugog, a onda smotati rolnicu.

Postupak ponavljati dok ne potrošite sve sastojke. Režati u pleh koji je obložen pek papirom i peci na 200 C dok ne porumeni.

Uživati u divnom ukusu.

Prijatno!

Savet