

## Zeljanica (10)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za tijesto:

- **700** g brašna
- **1** kašičica soli
- **po potrebi** mlake vode
- **po potrebi** ulja

#### Za fil:

- **500** g zelja
- **po želji** kisele pavlake
- **po želji** sira
- **po želji** soli

#### Za preliv:

- **po želji** mleko
- pavlaka

### Priprema

Stavite brašno u posudu dodajte so i zamijesite sa mlakom vodom tijesto. Tijesto ostavite 30 minuta da odmori.

Nadošlo tijesto podijelite na dva dijela.

Loptice sasvim malo razvijte, pouljite i ostavite malo da odstoje. Za to vrijeme očišćen spanac/zelje iscjeckajte na sitno. Dodajte soli po želji i ako želite dodajte sira ili pavlake ili oboje, (ja stavim i jedno i drugo).

Na sto stavite stolnjak i stavite prvo tijesto. Lagano ga razvlacite po stolu. Kada ste skroz razvukli tijesto rasporedite fil po tijestu. Zatim povuci stolnjak s jedne strane da se urola do pola, zatim presjecite nožem da se odvoje i onda urolajte i drugu stranu. Krajeve odsjeci. U nauljenu tepsiju re?ajte jufke u krug kao što je na slici prikazano. Isto postupite i s drugom jufkom. Pitu malo pouljite na kraju i pecite dok ne porumeni. Kada je pecena zalijte je sa malo mlijeka i pavlake i vratite još par minuta u pecnicu.

## **Savet**

Uživajte.