

Zeljanica s mladim sirom



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** heljdinih kora za pitu
- **250 g** mladog sira
- **300 g** gocišcenog spanaca
- **180 ml** kisele pavlake
- **malosoli**
- **50 ml** ulja
- **50 ml** mineralne gazirane vode
- **3** jajeta

Preliv:

- **200 ml** ulja
- **100 ml** vode
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Priprema

Spanac dobro oprati, ocediti ga od suvišne vode i sitno iseckati. Posoliti ga po ukusu i blago rukama izgnjeciti. Nije potrebna termicka obrada. Sjediniti sir i kiselu pavlaku, dobro izmešati da se dobije glatka smesa, dodati jaja, ulje i mineralnu vodu. Sve dobro sjediniti i na kraju dodati pripremljen spanac.

U šerpici zagrijati vodu i ulje, ne treba da prokljuca, skloniti s ringle, malo prohladiti i dodati prašak za pecivo. Sve dobro promešati da se prašak za pecivo rastvori. Pleh u kojem cete peci piti obložiti pek papirom.

Uzimati po jednu koru, premazati je prelivom da ga kora dobro upije, te na jednom kraju rasporediti malo fila. Saviti koru u rolnu, a zatim u krug da dobijete "puž" pitu. Tako uraditi sa svim korama. Ostaviti malo fila za premazivanje pite po vrhu.

Pitu peci u rerni zagrejanom na 220 stepeni da se dobro zarumeni, izvaditi je i preliti prelivom od vode i ulja, trebalo bi da vam ostane za to, vratiti u rernu koju ste isključili. Ostaviti pitu još 10-tak minuta u toploj rerni. Pitu prohladiti i poslužiti je uz jogurt ili kefir.

Savet