

Zeljancici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- 2 jajeta
- **1** **čašak** kisele pavlake
- **300 g** sira
- **1 dl** mleka
- **1** **dl** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1** **vez** zelja
- **po** **ukusu** soli
- **po** **želji** susam

Priprema

Kore za pitu uviti u rolnu i iseci na parcice širine 2 cm. Rukom rastresti trakice od kora, tako da ne budu slepljene. Zelje dobro oprati, pa sitno naseckati (ili ga usitniti u elektricnom secku). Umutiti kompaktnu smesu od jaja, pavlake, sira, mleka, ulja, soli i praška za pecivo.

U fil dodati isecene rezance za pitu i seckano zelje, pa sve zajedno promešati i sjediniti.

Pripremiti silikonski kalup za mafine, pa u svaki otvor stavljati pomalo smese.

Posuti susamom po želji i peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 20-25 minuta.

Savet