

Prolečna pita od zelja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 šoljicaražanog brašna
- 1 šoljicaspeltinog brašna
- 1 šoljicaheljdinog brašna
- 1/2 šoljicemaslinovog ulja
- 1 kašicicasoli
- 3 šoljicegazirane vode
- 200 gsira
- 200 gzelja
- 1 kaškasemenke suncokreta
- 1 kašikasemenke tikve goliće
- 1 kašikalana
- 1 kašikasusam

Priprema

Zelje oprati, seckati i posoliti. Zatim umutiti jaja viljuškom, dodati gaziranu vodu, maslinovo ulje i brašna pomešana solju. Dodati iseckano zelje, izmrvljeni sir, dodati semenje suncokreta, tikve goliće, lana i susama. Varjacom masu snediniti, sipati u pleh obložen pek papirom. Na kraju pitu posuti malo semenkama lana i susama. Rernu zagrejati na 200C, peci pitu oko 30 minuta.

Savet

Zdravo kulinarke, blogerice i sve vredne doma?ice. ?as me ima pa me nema, evo me opet sa sa vama. Jedan novi recept za brzu hrano pitu sa zeljem. Merice su male šoljice promere oko 100g. Prijatno!