

Pitice sa zeljem i sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **300 g** zelja
- **300 g** sira
- 1 jaje
- **po ukusu** soli

I još:

- 1 jaje za premaz
- **malo semenja** curikota

Priprema

Zelje oprati, iseckati i posoliti. Dobro ga ocediti od suvišne tečnosti i pomešati sa sirom i jajetom. U namašćen pleh reati kore za pitu i svaku premazati otopljenim maslacem. Slagati po dve kore, na drugu staviti po nadev, kore-nadev i tako dok ima materijala.

Iseci pitu, premazati umućenim jajetom i posuti curikotom, ili semenjem po želji.

Ugrejati pecnicu i peci pitice da fino porumene. Poslužiti uz kiselo mleko.

Savet