

# **Pita sa sirom i zeljem**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Za kore:**

- **500** gbrašna
- **250** mlmlake vode
- **1** kašicicasoli

### **Za fil sa zeljem:**

- **500** gzelja
- **300** gsira
- 3jajeta
- **1** kašikakisele pavlake
- **1** kašicicasoli

### **Za fil sa sirom:**

- **500** gsira
- 2jajeta
- **1/2** kašicicesoli
- **1** kašicicakisele pavlake

## **Priprema**

Prvo zamesimo testo od brašna, soli i vode (ako treba vode dodati još, jer testo treba da bude ni meko ni tvrdoda se testo ne lepi za ruke). Dok testo odmara, ocistimo zelje iseckamo ga sitno, dodamo jaja, sir, pavlaku i so.

Sve dobro sjedinimo. Vracamo se testu koje je odstojalo. Odvojimo testo na loptice velicine vece jabuke. Svaku koru razvlačimo na stolnjaku koji smo pobrašnili. Na razvucenoj kori stavljamo 3 kašike ulja, pa fil isto 3-4 kašike (zavisi koliko smo razvukli koru).

Rolnu koju smo dobili uvijemo u rolat podizuci stolnjak uvis. Zatim svaki rolat uvijemo kao burek ili u krug.

Kada smo završili sa filovanjem, poreane burekcice premazemo sa pavlakom (2 kašike) i jednim jajetom.

Pecemo 30 minuta na 200 C.

### **Savet**