

Pita sa sirom i zeljem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za kore:

- **500** g brašna
- **250** ml mlake vode
- **1 kašičica** soli

Za fil sa zeljem:

- **500** g zelja
- **300** g sira
- **3** jajeta
- **1 kašičica** kisele pavlake
- **1 kašičica** soli

Za fil sa sirom:

- **500** g sira
- **2** jajeta
- **1/2 kašičice** soli
- **1 kašičica** kisele pavlake

Priprema

Prvo zamesimo testo od brašna, soli i vode (ako treba vode dodati još, jer testo treba da bude ni meko ni tvrdo - da 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 razvlacimo 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, pore?ane burekcice premazemo sa pavlakom (2 kašike) i jednim jajetom.

Pecemo 30 minuta na 200 C.

Savet