

Zeljanica sa sirom



Sastojci

Potrebno je:

- brašno po potrebi
- 0,3 dl ulja
- 8 dl voda
- 1,5 kašičice soli
- zelje ili blitva po želji
- 3 jajeta
- 200 sira

Priprema

Napraviti testo od 8 dl vode, 1,5 kašičice soli, 0,3 dl ulja i brašna po potrebi.

Podeliti testo na 4 jufke - dela. Testo razvuci oklagijom na debljinu, od 1 cm i namazati uljem testo. Ponoviti postupak za preostale tri jufke. Ostaviti da odstoji 20 minuta.

Na čaršavu tegliti prvu jufku, iseci krajeve i na 3 mesta staviti zelje, iseceno na sitino, jaja i sir. To urolati i redjati u podmazan pleh.

Peci na 200 stepeni. Kada je rumena preliti, tek toliko da ogrezne, sa malo vode, soli i ulja, koje je prethodno provrilo. Pita i preliv moraju da budu topli. Vratiti još 5-10 minuta da uvri.

Može da se premaže i sa kajmakom ili pavlakom. Prekriti pitu krpom 20 minuta. Služiti uz jogurt. Prijatno!