Zeljanik od sukanih domacih kora

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g**brašna
- **1 kašika**soli
- **100 ml**ulja
- **300 ml** mlake vode

Fil sa zeljem:

- **1 kg**zelja
- **250 g** domaceg duvog sira
- **3**jajeta
- **malo**soli
- **100 ml**ulja za prskanje kora
- **2-3 kašike**svinjske masti

Priprema

Ovaj recept najbolje je usavršila moja mama. Nasledila je od svoje majke. Jako su kore ukusne i zahvalne za razvijanje. Baka je znala da podmesi testo uvece, a sutradan suce kore za pitu. Tako je govorila da je testo najbolje da sedi u hladnoj sobi natopljeno u ulju, kore su elasticnije i bolje se razvlace. Tajna je u tome da je najbolje da odsedi preko noci na hladnom. Kore se mogu razvuci i nakon 30 minuta stajanja na hladnom, ali nije isti ukus kora. Ja sam probala prvi put da napravim po bakinom sada maminom receptu. Prijatno sam se iznenadila i drago mi je da je uspelo! Zato što sam se pridržavala recepta, i dobila sam isti onaj ukus bakine pite. Zato ovaj recept delim sa Vama u cast ocuvanja naše tradicije!

U ciniji za mešenje sipati brašno i posoliti. Postepeno dodavati vodu i ulje.

Umesiti testo. Malo duze oko 10 minuta rukama mesiti testo. Testo ne treba da bude previše tvrdo, a ni previše meko (zavisi od brašna).

Testo prekriti cistom krpom i ostaviti da odmori 10 minuta. Nakon 10 minuta testo premesiti. Testo oblikovati u jufku i premazati uljem sa svih starana. Vratiti jufku u ciniji pa doliti još malo ulja preko testa.

iniju prekriti providnom folijom ili kesom pa ostaviti na sobnoj temperaturi oko 1h. Nakon toga testo prebaciti u frižider (ili hladnoj prostoriji) što duže stoji na hladnom testo je još bolje i elasticnije za razvijanje. Najbolje je podmesiti testo uvece, a ujutru sukati kore. Sutradan jufku podeliti na dva dela. Uzeti jedan deo jufke i razvuci oklagijom (koliko testo dozvoli ne previše) na pobrašnjenom stolnjaku. Ostaviti testo oko 5 minuta da odstoji ne više od toga da se ne osuši.

Krenuti sa razvlacenjem kora od sredine ka krajevima. Testo je odlicnio za rad tako se lepo razvlaci.

Fil sa zeljem: Zelje ocistiti i lepo oprati. Iskidati na komade i posoliti. Rukama istrljati zelje (da se na taj nacin ispere gorcina koju zelje ima). Zatim isprati zelje u hladnoj vodi. Saseckati sitno zelje i dodadati sir, jaja, posoliti izmešati.

Razvucenu koru filovati po želji. Željeni fil rasporediti po kori ravnomerno da svuda ima ali ne i previše fila. Poprskati uljem ili svinjskom mašcu (oko 100 ml ulja ili 2-3 kašike masti). Isti postupak razvlacenja i filovanja ponoviti i sa drugom jufkom.

Krajeve kora saviti ka unutra.

Umotatati koru, lagano podizuci stolnjak ka sredini do pola. I tako i sa druge strane lagano podizite stolnjak ka sredini.

Smotanu pitu možete zaseci po dužini u sredini. Seci željene oblike. Na pola pa smotati kao pužice. Može se i cela kora smotati u okruglom plehu. Stvar izbora. Ja sam pitu podelila na cetiri dela. Pitu reati u podmazan pleh.

Pitu je najbolje peci u smederevcu. Tako je najslaa. Ako je pecete u šporetu onda na 220 C oko 30-45 minuta dok fino ne požuti.

Prohlaenu pitu seci na parcad i služiti uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

Savet