

Zeljanica (11)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **3** dlmlake vode
- **1** kašicicasoli
- **po potrebi**brasno tip 400 meko
- **1** kašikaulja

Za punjenje:

- **1** glavicacrnog luka
- **200** gsmrznutog spanaca
- **250** gsitnog sira
- **par** kasikaulja
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po potrebi**so

Priprema

U vanglicu sipati vodu i so postepeno dodavati brašno i zamesiti glatko testo prekriti krpom ostaviti 5 minuta da odmori pa uzeti testo i mesiti 5 minuta. Testo rastanjiti u velicinu desertnog tanjira premazati sa kašikom ulja prekriti providnom foliom i ostaviti da miruje bar sat vremena, što duže stoji to je bolje.

Crni luk sitni naseckati na malo ulja prodinstati dodati spanac, suvi biljni zacin, biber kad ishlapi voda skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohlad. Hladan spanac dodati siru i promešati ukoliko je sir neslan posoliti malo.

Na sto staviti stoljnjak koji blago bobrašnimo testo prebaciti i oklagijom razvuci što više premazati ga uljem pa ostaviti 5 minuta da odstoji potom rukama razvlaciti. Preko testa staviti fil i rolati. Pitu prebaciti u nauljenu tepsiju malo preko staviti ulja peci na 200°C dok ne porumeni.

Savet