

Zeljanica (11)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **3 dl** mlake vode
- **1 kašica** casoli
- **po potrebibrasno** tip 400 meko
- **1 kašika** ulja

Za punjenje:

- **1 glavicacrno** luka
- **200 g** smrznutog spanaca
- **250 g** sitnog sira
- **par** kasikaulja
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** svivi 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 prejriti 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 stolnjak koji blago bobrašnimo testo prebaciti i oklagijom razvuci što više premazati ga uljem pa ostaviti 5 minuta da odstoji potom rukama razvylaciti. Preko testa staviti fil i rolati. Pitu prebaciti u nauljenu tepsiju malo preko staviti ulja peci na 200°C dok ne porumeni.

Savet