

Zeljanica (12)



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- 500 g brašna
- 1 kašika soli
- po potrebi vode
- Icija:
- 300 g kopriva
- 400 g spanaca
- 1 praziluk
- 1 kašika soli
- 1/2 šolje ulja
- 3 kašike kajmaka

Priprema

Tijesto: brašno i so pomiješati i zamijesiti sa vodom tijesto za pitu, podijeliti na dva dijela i napraviti loptice da ostoje 15 minuta.

Icija: iseckati koprive sitno i spanac i praziluk i sastaviti sve to. Zatim dodati ulje, so, kajmak promešati kašikom.

Loptice razvući preko citavog stola tanko i stavljati iciju sa obe strane i rolati u kotur pitu. Tako drugu lopticu i staviti da se pece na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet