

Zeljanik (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** gotovih kora
- **4** jajeta
- **malosoli**
- **300 ml** kisele vode
- **80 ml** ulja
- **1** čaša (**180 ml**) jogurta
- **350 g** sira
- **500 g** zelja

Priprema

Zelje ocistiti od drški. Oprati u nekoliko voda. Ocediti zelje i posoliti. Rukama istrljati zelje, pa ga isprati u hladnoj vodi. Saseckati zelje. Umutiti jaja, posoliti. Dodati ulje, kiselu vodu i jogurt. Izmešati.

Rasporediti jednu koru na dno podmazane tepsije. Posuti nekoliko kašika fila posuti zelje i sir. Preko poredjati jos dve kore malo pogužvati kore. Posuti fil, zelje i sir. Tako redom dok se utroše sve kore.

Poslednjom korom prekriti celu pitu i vrhove kora ugurati sa strane oko cele pite. Ostatkom fila preliteri pitu.

Peci na 200 C oko 35 minuta dok fino ne požuti.

Toplu pitu seci na osmine i služiti uz jogurt, kajmak ili kiselo mleko! Prijatno!

Savet

Pita je jako žute boje koristila sam domaa jaja. Dala su piti savršenu boju i ukus!