

Pita zeljanica (10)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kore za pitu
- 3 jajeta
- **300 g** sitnog sira
- **200 g** gobarenog i iseckanog zelja
- **1 komad** jaje za premazivanje
- **2 kašike** susama
- **5 kašika** ulja

Priprema

Izmutiti viljuskom sir i jaja ako sir nije slan dodati so po ukusu i na kraju dodati skuvano i sitno iseckano zelje. Sve lepo sjediniti. Staviti jednu koru na dno tepsije poprskati je malo sa uljem pa staviti opet koru. Nju namazati filom. I tako ponavljati postupak sve vreme dok ima materijala.

Stavljati fil na svaku drugu koru. Izmutiti jedno jaje pa premazati zadnju koru i posuti susamom. Staviti da se pece u zagrejanu rernu oko 30 minuta.

Savet