

Pita sa zeljem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za gibanicu
- **300 g**zelja
- **4**jajeta
- **180 ml**kisele pavlake
- **2 dl**kisele vode
- **po željiso**, biber, zacini
- **1 dl**ulja
- **3 glavice**crnog luka

Priprema

Iseckati luk što sitnije, pa propržiti na ulju sa malo vode. Posoliti, zaciniti. Kada luk omekša dodati sveže, oprano i iseckano zelje. Pržiti na tihoj vatri dok se zelje ne otpusti. Skloniti sa vatre pa smesi dodati umucenu smesu od dva jajeta i kisele pavlake. Smesa je gotova. Pouljiti tepsiju, 25x35cm, reati naizmenično kore, fil, kore, fil..... S tim što na dnu stavljamo 3 kore bez fila i na vrhu takoe. Te kore ne uljimo niti kvasimo. Kada smo popakovali, isecemo na parcice za služenje kao baklavu. I tako isecenu prelijemo smesom od umucena dva jajeta i cašom kisele vode. Peci 20 minuta, na 200 stepeni. Kada lepo porumeni izvaditi i prekriti folijom. Ostaviti da se ohladi. Prijatno!

Savet