

Pita zeljanica 02.09.2017

Samo ime pita zeljanica sugerira da se radi od svježeg zelja, kupusa i sira. U stvari se vrlo često radi od špinata ili blitve.

Pita zeljanica spremljena baš od mladog zelja je gotovo zaboravljeno jelo. Danas se rijetko sprema i ja je još nikad nisam uspio probati. Kažu da se još ponegdje u Bosni sprema.



- 500 g mladog špinata ili blitve
- 3 jaja
- 200 g milerama
- 400 g svježeg sira
- 1 dl ulja + 1 dl ulja za poljevanje
- 10 g soli
- jufka ili tijesto za pitu



Tijesto za pitu zeljanicu spremite po ovom receptu, ali od polovice sastojaka ili podupljajte smjesu za nadjev. Špinat ili blitvu operite te blanširajte. Kada je ohladite dobro je iscjedite te iskosajte nožem.

Nadjev za pitu zeljanicu napravite tako da blitvu promješate sa vrhnjem, sirom, jajima, uljem i soli.

Razvucite tijesto za pitu zeljanicu te ga pokapajte uljem.

Natupkajte je nadjevom sa obje strane (nemojte razmazivati niti raditi velike hrpe) tako da sredina ostane prazna.



Zarolajte je stoljnjakom u tanke rollice, sa svake strane do pola. Premjestite obje rollice u nauljenu posudu za pečenje, tako da pita zeljanica bude savinuta u puž. Pokapajte ostatkom ulja. Pecite na srednjoj šini na 180°C sa ili 200°C bez vrućeg zraka 20-tak minuta.