

Pita zeljanica

VRIJEME PRIPREME
< 60 min

BROJ PORCIJA
4 osobe



Sastojci

- K Plus Listovi za pite i savijače 500 g
- K Plus Svježi sir 600 g
- K Plus Svježa jaja 4 kom
- K Plus Kajmak 200 g
- K Plus Trajno mlijeko 200 ml
- K Plus Kiselo vrhnje 200 g
- Svježi špinat 250 g
- 1 žličica soli
- prstohvat mljevenog papra
- K Plus Maslac 100 g



Skeniraj za prikaz na web stranici



Pitu zeljanicu na slici pripremio je Mirsad Kadić u kulinarskoj emisiji *Kuhinje svijeta* *#skuhanodoma* koju možete pogledati na našem YouTube kanalu.

Zagrijte pećnicu na 200°C.

Zagrijte lonac vruće vode pa samo kratko blanširajte svježi špinat koji ste prethodno nasjeckali.

U dubokoj posudi pripremite nadjev.

Dobro razmutite jaja pa lagano miješajući postepeno dodavajte i sve druge sastojke - mlijeko, kiselo vrhnje, sir, kajmak.

Na kraju, u kompaktnu mliječnu smjesu za nadjev dodajte blanširan, špinat koji ste prethodno ocijedili te soli i papar. Sve dobro promiješajte.

Rastopite maslac pa njime prvo premažite protvan, a zatim rastopljenim maslacem lagano poprskajte svaku koru odnosno svaki list tijesta.

List tijesta poskropljen maslacem premažite nadjevom. Ponavljajte postupak dok god imate tijesta i nadjeva.

Na kraju stavite dva lista tijesta umjesto jednog kako bi pita bila još hrskavija.

Pecite oko 40 minuta na 200°C.

Dobar tek!

Video recept pogledajte u zabavnoj kulinarskoj emisiji *Kuhinje svijeta* na našem YouTube kanalu.