

# Pita zeljanica

NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

VRIJEME PRIPREME  
< 60 min

BROJ PORCIJA  
4 osobe

## Sastojci

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



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

Zagrijte pećnicu na 200°C.

Zagrijte lonac vruće vode pa samo kratko blanširajte sveži špinat koji ste prethodno našjeckali.

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 mlijecnu smjesu za nadjev dodajte blanširan, špinat koji ste prethodno ocijedili te sol i papar. Sve dobro promiješajte.

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

List tijesta poškroljen maslaczem 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.

