


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 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

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Pitu zeljanicu na slici pripremio je Mirsad Kadić u kulinarskoj emisiji *Kuhinje svijeta* našem YouTube [našem YouTube](#) [#skuhanodoma](#) koju možete pogledati na 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 sol 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 poškropljen 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.