

## PITA OD SIRA I LISNATOG KELJA

### Sastojci:

500 g kora za pite  
500 g mladog sira  
50 g mladog kajmaka  
350-400 g lisnatog kelja  
5 jaja S klase  
2 ravne kašičice soli  
1/2 kašičice bibera  
prstohvat sode bikarbone  
100 ml maslinovog ulja  
1 l vode, za kuvanje kelja  
malo vode, za prskanje kora

### Postupak:

1. Lisnati kelj razdvojiti na pojedinačne listove, odstraniti donje, deblje delove drške i oprati ga. Litar vode i prstohvat sode bikarbone staviti da provri, pa ubaciti lisnati kelj i kuvati par minuta, potiskujući ga na dole, dok ne uvene. Prebaciti u cediljku i ostaviti da se prohladi, usitniti nožem.
2. U vangli izgnječiti sir, dodati kajmak, jaja, so i biber. Dodati iseckan lisnati kelj i sve dobro promešati.
3. Kore prebrojati i podeliti tako da ih bude za 5 rolni. U mom slučaju bilo je tačno 15 kora, dakle tri po rolini. Da je bilo manje ili više, neke kore bih cepala na polovine, da dobijem približno jednake količine kora po rolni. Kore okrenuti dužom stranom ka sebi. Prvu koru poprskati maslinovim uljem i kašičicom-dve vode. Drugu isto. Na treću koru staviti petinu fila, u vidu trake, preko jedne trećine širine kora. Umotati i prebaciti u blago nauljenu okruglu tepsiju prečnika 28-30 cm. Ponavljati postupak sa ostatkom kora i fila, ređajući svaku novu rolnu tamo gde se prethodna završila, formirajući "puža". Složenu pitu odozgo poprskati uljem, i eventualno premazati ostacima fila.
4. Peći na 200°C oko 50 minuta ili dok se pita propisno ne zarumeni.

### Napomene:

- Treba potrošiti svih 100 ml ulja.
- Količina od dve ravne kašičice soli je odgovarajuća ako je sir koji se koristi za pitu mlad i sasvim blago slan. Bez ikakve dileme slovim da bi ova pita bila savršena i sa nekim starim, zrelijim sirom, u kom slučaju možda ne treba celih 500 g i svakako ne treba 2 kašičice soli.

### Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2016/03/pita-od-sira-i-lisnatog-kelja.html>