



ZELJNI ZAVITEK

SESTAVINE ZA NADEV:

1 kg naribanega mladega zelja
250 g kisle smetane
100 g masla
2 jajci
ščepec soli
popper
kumina

SESTAVINE ZA VLEČENO TESTO:

0,5 kg pirine moke
ščepec soli
0,03 dcl olja
2,5 dcl vode

POSTOPEK ZA VLEČENO TESTO

V skledo presejemo 400 g moke. Mlačno vodo, sol in olje zmešamo skupaj ter zlijemo na moko in počasi mešamo. Ko dobimo enotno zmes, začnemo z gnetenjem, da postane zelo elastična. Testo oblikujemo v hlebček, ga premažemo z oljem ter pokrijemo. Pustimo ga počivati 10 -15 min. Nato hlebček položimo na pomokan prt, ga razvaljamo tako, da po hlebčku na tanko posipamo ostalo količino moke, da se ne prime na valjar. Pazimo, da se testo ne raztrga.

PRIPRAVA ZELJA

Mlado zelje naribamo, ga nasolimo in pustimo, da se omehča. Nato dodamo sol, jajci, kumino, popper, kisló smetano in polovico masla, ki smo ga raztopili. Zmešamo tako, da dobimo zeljno zmes.

Zeljno zmes premažemo po eni polovici vlečenega testa. Premazano testo zvijemo v zvitek tako, da pričnemo z namazano polovico, kajti nenamazani del testa bo zaključil zavitek in



preprečeval iztekanje vsebine. Zavitek položimo v namaščen pekač in ga s čopičem premažemo z drugo polovico masla, ki smo ga predhodno raztopili. Vstavimo v ogreto pečico na 200°C in pečemo 30 minut.

Jed vsebuje aditive: 1,3,7

Avtorica recepta: Advija Halilović

Za hrano si vzemite čas.

Dober tek!