

Zutaten für 4 Personen:

1 Pkg. Yufka bzw. Filo- oder Strudelteig (450-500 g)
500 g frischen Spinat
2 Zwiebeln
2 TL Salz
500 g Hüttenkäse
250 g Sauerrahm
350 ml Sahne
4 Eier Gr. M
2 TL Salz, ¼ TL Pfeffer

Zum Übergießen:

200 ml Wasser + 1 EL Butter



Zubereitung:

- 1) Den Spinat in Streifen schneiden. Falls ihr Babyspinat verwendet, müsst ihr die Stiele nicht entfernen, bei den größeren Spinatblättern mit holzigeren Enden, solltet ihr diese vorab wegschneiden.
- 2) Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne kurz anschwitzen. Sobald sie schön duften, vom Herd nehmen und über dem Spinat verteilen. Alles mit 2 TL Salz würzen und gut vermengen.
- 3) In einer Schüssel miteinander verrühren: Hüttenkäse, Sauerrahm, Eier, Sahne, Salz und Pfeffer.
- 4) Von der Gesamtmenge an Yufkateig, 2 schöne Blätter zur Seite legen. Die brauchen wir am Ende wieder. Den Rest auf die Formgröße (30 x 40 cm) zuschneiden.
- 5) Den Boden der Form befetten und das erste Blatt hineinlegen. Ruhig auch die kleinen Reste und unschönen Blätter verwenden (siehe Video). Die Käse-Mischung kräftig umrühren und davon ca. 2-3 kleine Schöpfer auf dem Blatt verteilen. Darauf etwas Spinat, dann das nächste Blatt, wieder Käse-Sauce und Spinat und ein Yufka-Blatt usw., bis ihr alle Blätter und Füllungen verbraucht habt.
- 6) Zum Schluss bleiben euch noch die 2 Blätter, die ihr auf die Seite gelegt habt. Sie bilden die letzte Schicht und werden leicht überlappt aufgelegt. Den überstehenden Teig drückt ihr mithilfe eines Messers zwischen Form und Teig.
- 7) Bestreicht die Zeljanica mit etwas Öl. Sie wird bei 220°C Ober-/Unterhitze 35-40 min gebacken oder bei 200°C Umluft ca. 30 min. Sie sollte oben goldgelb sein und sich leicht aufgeblasen haben. Sollte sie bereits nach 15-20 min recht dunkel werden, könnt ihr sie mit Alufolie abdecken und weiterbacken.
- 8) In der Zwischenzeit Wasser und Butter kurz aufkochen. Die Zeljanica mehrmals an der Oberfläche einstechen und mit der heißen Mischung übergießen. Für weitere 5-8 min in den Ofen stellen. Danach noch heiß servieren. Sie schmeckt allerdings auch ausgekühlt prima.

Sastojci za 4 osobe:

- 1 pak. kora/jufke za pite (450-500 g)
- 500 g svježeg špinata
- 2 glavice crvenog luka
- 2 kašičice soli
- 500 g svježeg ili bobičastog sira
- 250 g kiselog vrhnja
- 350 ml slatkog vrhnja/vrhnja za kuhanje
- 4 jaja vel. M
- 2 kašičice soli, ¼ kašičice bibera

Preljev:

- 200 ml vode + 1 kašika maslaca



Priprema:

- 1) Špinat narežite na trakice. Ako koristite mladi špinat, ne morate uklanjati debeli dio peteljki. Ako su veliki listovi sa debelim i tvrdim krajevima, bolje ih je odrezati.
- 2) Luk narežite na sitne kockice i kratko podinstajte u tavi na malo ulja. Čim zamiriše, maknite ga s vatre i rasporedite preko špinata. Sve začinite sa 2 kašičice soli i dobro sjedinite.
- 3) U posudi pomiješajte: svježi sir, kiselo vrhnje, jaja, slatko vrhnje, so i biber.
- 4) Od ukupne količine jufki, ostavite 2 lijepe na stranu. Na kraju će nam ponovo biti potrebne. Ostatak jufki izrežite na veličinu kalupa (30 x 40 cm).
- 5) Pomastite kalup i stavite prvi list jufke na dno. Slobodno koristite i one male ostatke i pocijepane jufke (pogledajte video). Smjesu od sira dobro promiješajte i na prvi list nanosite 2-3 male kutljače. Zatim malo špinata pa sljedeći list, opet mješavinu sira, pa špinat pa jufka i tako sve dok ne potrošite sve listove i filove.
- 6) Na kraju vam preostaju 2 lista, koja ste stavili na stranu. Oni čine završni sloj i postavljaju se lagano preklapajući na površinu. Višak tijesta tj. krajeve pritisnite nožem između kalupa i tijesta.
- 7) Premažite zeljanicu sa malo ulja. Peče se na 220°C gornji/donji grijači 35-40 minuta ili na 200°C i vrućem zraku ca. 30 minuta. Odozgo treba da poprimi zlatno žutu boju i da se napuše. Ako nakon 15-20 minuta dosta potamni, možete je pokriti aluminijskom folijom i nastaviti peći.
- 8) U međuvremenu kratko prokuhajte vodu i maslac. Površinu zeljanice izbodite nekoliko puta i prelijte vrelom vodom. Vratite u rernu na 5-8 minuta pa poslužite. Prijatno!