

Pita sa spanacem i suvim grožem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Za testo:

- **1jaje**
- **180 gbrašna**
- **oko 1 dljogurta**
- so

Za fil:

- **800 gspanaca**
- **100 gslanine**
- **100 gsuvog groža**

Još:

- **3jajeta**
- **180 mlkisele pavlake**
- **2 cenabelog luka**
- **100 gtrapist sira**
- so
- biber
- muskatni orašcic

Priprema

Suvo grožje naliti mlakom vodom. Od navedenih sastojaka umesiti testo, raztanjiti i staviti u nauljen pleh. Peci na 180 stepeni 10 minuta. Slaninu iseci na kockice popržiti dodati spanac i suvo grožje, belanca umutiti u cvrst sneg, žumanca pomešati sa pavlakom dodati zgnjecen beli luk, so, biber, muskatni orah po ukusu, sneg od belanaca i rendan sir. Na testo rasporediti spanac prelitи smesom i peci na 180 stepeni oko 15-20 minuta.

Savet