

## ***Pita sa spanacem i sirom (pužici)***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Za pitu:**

- **1/2 kg** tankih kora
- **300 g** spanaca
- **300 g** Moja kravica kuhinjsica sitnog sira
- **2** čaše Moja kravice kisele pavlake
- **4** mlada luka
- **3** jajeta
- **1 dl** jogurta
- **po ukusu** soli
- **50 ml** ulja

#### **Za premazivanje:**

- **1** jaje
- **1 kašika** pavlake

### **Priprema**

Na malo ulja pržiti sitno seckan spanac (prethodno obaren) i sitno seckan beli deo mladog luka. Posoliti pa sjediniti sa 1 pavlakom.

Umutiti jaja, pa dodati jogurt, ulje i 1 pavlaku.

Uzeti jednu koru pa je premazati smesom od jaja pa preko nje staviti još jednu koru koju takoe treba premazati

smesom od jaja. Zatim kašikom namazati i nadev od spanaca i staviti malo sitnog sira.

Uviti rolnicu pa je umotati na unutra (da se dobije "puž"). Odozgo premazati umucenim jajetom i pavlakom. Peci u rerni na 220 C.

## **Savet**