

Kukuruzna spanac-pita



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Za pitu:

- **250 g**obarenog i isjeckanog spanaca
- 3jajeta
- **250 ml**Moja Kravica jogurta
- **50 ml**ulja
- **3 kašike**Moja Kravica kisele pavlake
- **200 g**Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **8 kašika**finog kukuruznog brašna
- **4 kašike**pšenicnog brašna
- **2 kašike**heljadinog brašna
- **1**prašak za pecivo
- **2 kašike**Moja Kravica maslaca
- **zacin**iso, biber, mješavina zacina

Priprema

Obaren, sitno sjeckan spanac kratko prodinstati na maslacu, pa zaciniti po ukusu (so, biber, zacin). Maknuti sa vatre, pa ostaviti da se ohladi. Pleh (20x30 cm) obložiti papirom za pecenje. Umutiti jaja, pa dodati jogurt, pavlaku, ulje i so. Sve dobro umutiti. Dodajte brašno, pomiješano sa praškom za pecivo. Zatim dodajte i Moja Kravica Kuhinjica sitan sir, kao i dinstani spanac. Sve sjedinite, pa sipajte u pleh.

Pecite u pecnici, zagrijanoj na 200 C, oko 25 minuta.

Pecenu pitu ostavite 7-8 minuta, pa režite na parcad.

Savet

Poslužiti uz kiselu pavlaku i jogurt!