

Pita zeljanica



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za premaz:

- 4 jajeta
- 1 dlulja
- 4 dljogurta
- 1 cašagriza
- 1 prašak za pecivo

Za fil:

- 500 g spanaca
- 500 g sira
- 500 g kora za pitu

Priprema

Za premaz: Odvojiti belanca od žumanca i dobro umutiti, zatim dodati žumanca i ostale sastojke i sve dobro sjediniti.

Za fil: Spanac sitno iseckati, dodati malo soli i mrvljeni sir i sve dobro sjediniti.

Prvu i drugu koru premazati premazom, a na trecu koru staviti fil i urolati. Reati ih u podmazan pleh i po želji posuti susamom. Peci na umerenoj temperaturi, oko 200 stepeni.

Savet