

## *Pita sa sirom i zeljem*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3 kriškesira**
- **3 vezezelja**
- **4 dljogurta**
- **1 mala šoljicaulja**
- **1 cašakisele vode**
- **400 gkora za pitu**
- **po ukusu**prašak za pecivo, so, biber
- **3**cela jajeta
- peršun

### **Priprema**

Kriške sira izgnjeciti viljuškom.

Dodati jaja.

Dodati kiselu vodu.

Jogurt

Malo soli

Bibera

Ulja

Spanac, blitvu ili zelje prethodno oprati i popariti u slanoj vodi 3 do 4 minuta. Kad se ohladi, sitno iseckati nožem i umešati u fil.

Svaku koru izgužvati u rukama je dobro zamociti u fil.

Reati u pleh.

Iseci na kocke pre pecenja i peci u zagrejanjoj pecnici na 220 do 250 stepeni dok ne porumeni.

### **Savet**

Bez jogurta je nezamislivo :) Prijatno