Pita sa spanacem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**kora za pitu
- **500 ml**jogurta
- **300 g**sira
- **3**jajeta
- **1/2 caše** ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **50 g**susama
- **oko 400 g**spanaca

Priprema

Ocistiti spanac, dobro ga oprati, prokuvati ga par minuta, ocediti i iseckati na sitno. Umutiti jaja, jogurt, ulje, prašak za pecivo, malo soli, na kraju dodati izmrvljen sir i spanac, promešati.

Podmazati pleh, staviti dve kore. Zatim rasporediti fil, staviti po jednu koru, pa fil, koru... i tako dok se ne utroši materijal. Poslednju koru poprskati uljem i posuti susamom.

Peci na 220 C, oko 20-tak minuta.

Savet

Odlino ide uz jogurt, pavlaku.