

Pitice sa spanacem i šargarepom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 dl jogurta
- 1 dl kisele vode
- 1 dl ulja
- malo soli
- 2 kašike ovsenih pahuljica
- 5 kašika kukuruznog brašna
- 7 kašika običnog brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 100 g seckanog spanaca
- 1 srednja šargarepa

Priprema

Prvo naseckati očišćen i opran spanac. Šargarepu oljuštiti i ljuštilicom za povrce iseci je na listice. Umutiti jaja sa uljem, dodati jogurt i kiselu vodu, sve sjediniti, dodati malo soli, zatim umešati seckani spanac i šargarepu, promešati. Dodati ovsene pahuljice, sve promešati i ostaviti desetak minuta da pahuljice upiju tečnost.

Dodati zatim kukuruzno brašno, ja sam koristila ono iz prodavnice, žuto, zatim dodati obično brašno kome ste dodali prašak za pecivo, sve promešajte. Sipajte u kalupcice i pecite. Može se ispeci i u običnom plehu i seci na kockice. Pecite dvadesetak minuta na 200 stepeni.

Sacekajte da se malo odmori pa poslužite.

Po vašoj želi može se služiti sa kackavaljem...

...ili sa slaninom.

Veoma su ukusne.

Savet