

Pita sa sirom i spanacem bez kora



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 12 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 šolja (2 dl) jogurta
- 200 g sira
- 200 g spanaca
- 5 kašika ulja
- so

Priprema

Umutiti jaja pa im dodati jogurt. Posoliti po želji. U to dodavati kašiku po kašiku brašna sve vreme muteci. Dodati ulje i prašak za pecivo. Kada je masa sjedinjena dodati sir koji smo izmrvili i spanac. Ja spanac operem i stavljam cele listove, a vi ako više volite možete iseckati spanac. Sve lepo promešati pa staviti u pleh u koji smo stavili pek papir. Peci na 200 stepeni, oko 20-25 minuta. Zavisi od rerne. Kada mislimo da je pita gotova, probosti je cackalicom. Ako je cackalica suva, pita je gotova. Prijatno.

Savet