

Pita sa spanacem (7)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** tankih kora za pite

Fil:

- **1/2 kg** spanaca
- **1/2 kg** sitnog sira
- **1** **caša (180 g)** milerama
- **4** jajeta
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **1 kašicica** soli

I još:

- ulje

Priprema

Fil: Spanac iseckati sitno i, na malo ulja, ga propržiti (samo da omekša i da ispari tečnost koju, spanac, otpusti). Ostaviti da se ohladi. U ohlaeni spanac dodati sitan sir, mileram, jaja, so i pecivo, pa sve, dobro, viljuškom sjediniti.

Kore podeliti, da imate za svaki rolat, po dve kore. Raširiti prvu koru, na radnu površinu, popskati je uljem,

poklopiti sa drugom korom, poprskati je uljem i staviti (po celoj površini kore) deo fila. Umotati kore u rolat i staviti u podmazani pleh.

Ponoviti postupak i sa ostalim korama i filom. Poreane rolate premazati uljem i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni.

Pecenu pitu izvaditi, pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi. Prohlaenu pitu iseci i poslužiti.

Savet