Džejmijeva pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **300 g**spanaca
- **4 veca**jajeta
- **250 g**švapskog sira
- **nekoliko**listica ruzmarina
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **malo**maslinovog ulja

Priprema

Jaja umutiti viljuškom, dodati im 4-5 kašika maslinovog ulja, seckan spanac i sir. Posoliti, pobiberiti.

Kalup za torte precnika 24 cm, obložiti papirom za pecenje koji ste prethodno natopili vodom. Lepo ga ocediti, pa obložiti kalup, gledati da to bude veci komad papira, ciji ce krajevi padati sa strane. Reati kore za pitu u kalup, ali tako da polovina visi preko ivice. Svaku koru poprskati sa malo ulja i staviti koji listic ruzmarina.

Kad smo potrošili sve kore, sipamo nadev i stavimo još koji listic ruzmarina, ne preterivati jer je miris dosta jak...

Sad sve one krajeve kora vratimo nazad u pleh, preklapajuci ih jednu preko druge, da dobro prekrijemo nadev. Premazati uljem, staviti grancicu ruzmarina i prekriti pek papirom. Pecnicu ugrejati, a dok se ona greje, ukljuciti plotnu, pa staviti ceo kalup na minut-dva, da se malo odozdo zapece, a onda ubaciti u pecnicu i, u zavisnosti od

vašeg šporeta, peci 25-30 minuta. Pred kraj, otvoriti pek papir i ostaviti da fino porumeni.

Prohlaenu pogacu seci na kriške i poslužiti sa mileramom.

Savet

Ruzmarin se može zameniti biljem po želji, a što se tie one faze kad se pleh stavlja na zagrejanu plotnu, ako vam je bolji šporet i lepo e ispei pogau odozdo, i to možete preskoiti, ja sam se pridržavala uputstva u celosti da bi mi i dno bilo lepo ispeeno i hrskavo... Prijatno!