

Domaca pita sa sirom i spanacem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gspanaca
- **500** gsitnog sira
- **5**jaja
- **500** ggotovih kora za pitu
- **100** mlulja
- **50** mlgazirane vode

Priprema

Spanac ocistite, operite i probarite. Isecite ga na sitnije. Jaja penasto umutite pa dodajte sir, sitno iseckan spanac i sve dobro sjedinite. Dodajte malo ulja i posolite po ukusu. Ulje i mineralnu vodu stavite da prokljuca, a onda sklonite i malo prohladite.

Stavite prvu koru, poprskajte je uljem i kiselom vodom, preko nje stavite drugu koru, i nju poprskajte pa zatim stavite trecu koru, nju poprskajte i nafilujte pripremljenim filom.

Uvijte u rolat i pore?ajte u pleh. Tako postupite i sa ostalim korama sve dok ne utrošite sav materijal. Nare?ane

rolate premažite uljem i pecite na 180 stepeni oko 30 minuta.

Gotovu pitu isecite na parcad željene velicine i poslužite.

Savet