

Pita sa sirom i spanacem



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg kora za pitu
- 4 jajeta
- 300 g tvrdog sira
- 300 g sitno seckanog spanaca
- malo kisele vode
- ulje

Priprema

Redjati po dve kore, malo poprskati kiselom vodom, staviti preko i trecu koru, premazati umucenim jajima, narendati sir, posoliti sitno seckanim spanacem i poprskati malo uljem.

Uviti kao rolat i redjati u podmazan pleh. Postupak ponoviti, dok se ne utroše sve kora.

Zagrejati rernu na 180 C, premazati pitu uljem i peci.

Gotovu pitu, iseci na parcice i služiti uz jogurt ili kiselo mleko. PRIJATNO!