

Grcka pita sa spanacem



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g kora za pitu
- 800 g spanaca
- 400 g praziluka
- 3 jajeta
- 300 ml kisele pavlake
- 100 g feta sira
- 1 caša kisele vode
- so (po ukusu)
- biber (po ukusu)
- suvu biljni zacin (po ukusu)
- 70 ml ulja

Priprema

Spanac ocistiti i obariti, zatim procediti i iseckati sitno. Praziluk ocistiti, iseci na kolutove i propržiti na ulju, dodati ocedjen spanac i zacine, so, biber i zacin c. Promešati sve, prohladiti, pa dodati jaja, izgnjecen feta sir i pavlaku.

Pleh podmazati, pa staviti dve kore, staviti fil, pa kore i tako dok ne potrošite nadev.

Zadnja kora ostaje prazna, odozgo preliti cašom kisele vode i staviti da se pece na 200 C, oko 40 minuta.

Služiti toplo.