

## ***Pikantna pita sa spanacem***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Podloga/testo:**

- **500 g** gotovih kora za pitu
- **50 g** ulja
- **50 g** maslaca

#### **Nadev I:**

- **500 g** spanaca, zelja ili blitve
- **300 g** polumasnog sira
- **200 g** pavlake
- 2 jajeta
- **50 g** sira trapista
- **300 ml** mleka
- **1 kašičica** soli

#### **Nadev II:**

- 2 jajeta
- **200 g** pavlake
- **100 g** šarene pršute

### **Priprema**

Podmazati pleh (tepsiju) pa staviti tri kore, premastiti ih prethodno rastopljenim uljem i maslacem. Zatim ostale

kore savijati jednu po jednu u obliku ruže i slagati jednu do druge u tepsiju. Premastiti ih odozgo.

Preko kora staviti pomesan sir,spanac i 200 g pavlake sa kašicicom soli i 300 ml mleka. Umutiti 3 jaja sa 200 g pavlake pa preliti preko spanaca. Odozgo poredati prsutu. Peci na 200 stepni pola sata.

### **Savet**