Spanac pita



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**obarenog i isjeckanog spanaca
- **300 g**svježeg sira
- **200 g**kisele pavlake
- **500 ml**jogurta
- **500 g**kora za pitu
- **komadic**putera
- **150 ml**pavlake za kuhanje
- **po ukusu**so
- **3**jajeta

Priprema

Sjediniti spanac, sir, pavlaku, jogurt, jaja, pa sve posoliti. U pouljen pleh redati 4 kore, koje treba da prelaze rubove pleha. Ostale kore zgužvati, pa potopiti u fil, zatim redati u pleh dok se sastojci ne utroše.

Preko preliti pavlaku za kuvanje i posebno otopljeni komadic putera.

Preklopiti korama, izrezati, posuti sa malo ulja, pa staviti u pecnicu zagrijanu na 200 C da se pece dok ne porumeni.

Savet

Poslužiti uz kiselu pavlaku!