

Malo drugacija spanac pita



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** integralnih kora za pitu
- **400 g** svježeg sira
- **300 g** gobarenog i isjeckanog spanaca
- 2 jajeta
- 1/2 l jogurta
- **1** kašaheljdinog brašna
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** kisela pavlaka

Priprema

Sjediniti sir, jaja i spanac, pa dodati jogurt i heljdino brašno. Posoliti po ukusu. Na radnu plohu staviti integralne kore za pitu. Na 1/3 kore staviti fil.

Zarolati koru!

Zatim zarolanu koru umotati. Na isti način pripremiti i ostale kore, dok se sastojci ne utroše. Redati u pouljen pleh.

Pitu malo pouljiti, pa staviti u pecnicu zagrijanu na 180 C. Peci dok ne porumeni.

Pitu, po ukusu (može i bez) premažite sa pavlakom, pa još kratko vratite u pecnicu.

Savet