

Pita sa sirom, spanacem i mladim tikvicama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Fil:

- **500 g** spanaca (zamrznutog)
- **1** manja tikvica iseckana na kockice
- **1** crni luk, iseckan
- **po ukusu** soli
- bibera
- **1/2 kašičice** morskog oraščica
- **2 kašike** maslaca

Preliv:

- **3** jajeta
- **3 dl** mleka
- **200 g** feta sir, usitnjen
- **malosoli**
- **malobibera**
- **5** kora za pitu
- **2 kašike** maslinovog ulja

Priprema

Na maslacu propržiti spanac, mladu tikvicu i luk, zaciniti morskim oraščetom, solju i biberom. Skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi.

Umutite jaja, dodajte mleko, so i biber po ukusu. Pomešajte sa predhodno pripremljenim filom od spanaca. Podmazite jednu okruglu tepsiju za pitu maslinovim uljem, bilo bi poželjno ako se stranice tepsije mogu skidati.

Podelite svaku koru na pola, prekrijte dno tepsije sa tri reda kora jednu po jednu i premažite svaku koru maslinovim ulje, oblikujte krajeve pite, ukrug uz zid tepsije. Prelijte filom od spanaca i tikvica, pa novi red od tri kora premazanih maslinovim ulje, i sve dok ne utrošite sve kore i fil. Pecite na sredini rerne sa 40 minuta na temperaturi od 200 stepeni. Poslužite toplo uz neku zelenu salatu po želji, zelenim maslinkama..... Prijatno! :)

Savet