

Željezna pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3jaja
- 250 mlmlijeka
- 1 vrecicapraška za pecivo
- 400 gsvježeg sira
- 300 gspanaca
- malosoli
- 200 gkukuruznog brašna
- 2 kašikeoštrog brašna

Priprema

Ulupati jaja dodati mlijeko nastaviti sa miješanjem, zatim dodati sir, spanac (koji smo predhodno oprali, blanširali i isjeckali), posoliti i na kraju dodati kukuruzno brašno, 2 kašike brašna i prašak za pecivo. U odgovarajući pleh nasuti malo ulja i staviti da se zagrije, na zagrijano ulje istresti predhodno pripremljenu smjesu. Peci na 200 C dok ne porumeni. Pecenu pitu preliti sa malo mlijeka. Servirati uz kajmak.

Savet