

Željezna pita



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3jaja**
- **250 ml mlijeka**
- **1 vrecica prsačka za pecivo**
- **400 g svježeg sira**
- **300 g spanaca**
- **malosoli**
- **200 g kukuruznog brašna**
- **2 kašike oštrog 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 prelititi sa malo mlijeka. Servirati uz kajmak.

Savet