

## *Gužvara od spanaca*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g kora za gibanicu
- 500 g spanaca
- 500 g sira
- 5 jaja
- 1 čaša kisele pavlake
- 4 dl mleka
- ulje
- so

### **Priprema**

Očišćen spanac dobro oprati, iseckati, posoliti i ostaviti da odstoji. Zatim ocediti, staviti u sud i dodati izgnjecen sir, jaja, pavlaku, ulje, so i mleko. Sve dobro izmešati, da se dobije ujednacena masa. Na dno podmazanog pleha staviti jednu koru. Jednu koru ostaviti da se pokrije gužvara, dok ostale kore umakati u nadev i re?ati zgužvane jednu pored druge, sve dok se materijal sav ne utroši. Odozgo staviti ostavljenu koru, poprskati uljem i peci pitu na umerenoj temperaturi. Pecenu pitu iseci na kocke i služiti dok je topla, uz kiselo mleko.