

Lenja pita od spanaca



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g lisnatog testa
- 1 kg spanaca
- 1 glavica crnog luka
- 2 cešnja belog luka
- 3 jajeta
- ulje
- biber
- so

Priprema

Dobro očišćen i opran spanac bariti u slanoj vodi, ocediti i sitno iseci. Na ulju propržiti sitno iseckani beli i crni luk, dodati spanac i još malo pržiti. Kad se ohladi, dodati jaja, so, biber pa sve dobro izmešati. Polovinom testa obložiti podmazanu tepsiju, staviti nadev i pokriti drugom polovinom testa. Peci pitu u zagrejanom rebrni na umerenoj temperaturi. Pitu služiti dok je topla uz kiselo mleko ili jogurt. Pitu iseci na kocke.