

Pita sa spanacem



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za pitu:

- **500 g** kora za pitu
- **500 g** spanaca
- **500 ml** jogurta
- 3 jajeta
- **300 g** sitnog sira
- **100 g** kajmaka
- **1** **caša od jogurta** ulja
- **1** **kašičica** sode bikarbone
- **80 g** brašna

Priprema

Spanac dobro operemo i blago prokuvamo. Ohlaen spanac sitno naseckamo i pomešamo sa sirom i kajmakom. U dublji sud umutimo jaja, dodamo jogurt, brašno, ulje i malo posolimo. Kore iskidamo na parcad, dodamo u sud i dobro izmešamo varjacon. Polovinu sadržaja sipamo u nauljenu tepsiju. Preko smese nanesimo spanac pomešan sa sirom i kajmakom. Odozgo stavljamo ostalu polovinu smese. Pitu pecemo u zagrejanjoj rerni 30 minuta na 180 stepeni.

Savet

Sira, kajmak, spana ima li lepše pite.