

Pita sa spanacem (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za pitu:

- **500 g** kora za pitu
- **500 g** spanaca
- **2 kašike** pavlake kisele
- **300 g** sira
- **100 ml** ulja
- **1 kesica** prašak za pecivo
- **2** jajeta

Priprema

Sve sastaviti i promešati, ako nije fil slan dodati malo soli.

Fil na svakoj kori po malo poprskati pa uviti koru na neko duže drvce ili dužoj igli.

Skupiti koru i sa jedne i sa druge strane (zgužvati je). Ne uvijati koru do kraja ostaviti oko dva santimetra ne uvijeno.

Zatim polako izvuci drvce pa koru uviti u krug. Onih dva santimetra što smo ostavili docice unutra u krugu.

Kada smo svaku koru isfilovali poredjati u pleh i svaku koru puniti istim filom peci. Na 200 stepeni 25 minuta.

Savet

Ovoj piti nisam mogla da odolim a da je ne napravim, jue sam je videla na Minjinom sajtu i uz neke male izmene napravila sam je. Pita je prelepa i ukusna.