

Pita sa spanacem i sirom (pužici)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za pitu:

- **1/2 kgtankih kora**
- **300 gspanaca**
- **300 gMoja kravica kuhinjica sitnog sira**
- **2 cašeMoja kravice kisele pavlake**
- **4 mlada luka**
- **3 jajeta**
- **1 dl jogurta**
- **po ukusu soli**
- **50 mlulja**

Za premazivanje:

- **1 jaje**
- **1 kašikapavlake**

Priprema

Na malo ulja pržiti sitno seckan spanac (prethodno obaren) i sitno seckan beli deo mladog luka. Posloliti pa sjediniti sa 1 pavlakom.

Umutiti jaja, pa dodati jogurt, ulje i 1 pavlaku.

Uzeti jednu koru pa je premazati smesom od jaja pa preko nje staviti još jednu koru koju takođe treba premazati

smesom od jaja. Zatim kašikom namazati i nadev od spanaca i staviti malo sitnog sira.

Uviti rolnicu pa je umotati na unutra (da se dobije "puž"). Odozgo premazati umucenim jajetom i pavlakom. Peci u rerni na 220 C.

Savet