

Pita zeljanica



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za premaz:

- **4** jajeta
- **1** dlulja
- **4** dljogurta
- **1** cašagriza
- **1** prašak za pecivo

Za fil:

- **500** g spanaca
- **500** gsira
- **500** g kora za pitu

Priprema

Za premaz: Odvojiti belanca od žumanca i dobro umutiti, zatim dodati žumanca i ostale sastojke i sve dobro sjediniti.

Za fil: Spanac sitno iseckati, dodati malo soli i mravljeni sir i sve dobro sjediniti.

Prvu i drugu koru premazati premazom, a na trecu koru staviti fil i urolati. Reati ih u podmazan pleh i po želji posuti susamom. Peci na umerenoj temperaturi, oko 200 stepeni.

Savet