Pita sa sirom i zeljem

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kriške**sira
- **3 veze**zelja
- **4 dl**jogurta
- **1 mala šoljica**ulja
- **1 caša**kisele vode
- **400 g**kora za pitu
- **po ukusu**prašak za pecivo, so, biber
- **3**cela jajeta
- peršun

Priprema

Kriške sira izgnjeciti viljuškom.

Dodati jaja.

Dodati kiselu vodu.

Jogurt

Malo soli

Bibera

Ulja

Spanac, blitvu ili zelje prethodno oprati i popariti u slanoj vodi 3 do 4 minuta. Kad se ohladi, sitno iseckati nožem i umešati u fil.

Svaku koru izgužvati u rukama je dobro zamociti u fil.

Reati u pleh.

Iseci na kocke pre pecenja i peci u zagrejanoj pecnici na 220 do 250 stepeni dok ne porumeni.

Savet

Bez jogurta je nezamislivo :) Prijatno