Heljdine kore i spanac



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**heljdinih kora
- **250 g**sitnog sira
- **250 g**domaceg, kravljeg, sira
- **500 g**spanaca
- **4**jajeta
- **1 čaša**kisele pavlake
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašicice**soli

Za premazivanje kora:

- ulje
- kisela voda

Priprema

Prvo cemo prirediti spanac. Spanac ocistiti i sitno iseckati. Posoliti sa jednom kašicicom soli i ostaviti 10 -ak minuta, da spanac otpusti vodu. Posle proteka datog vremena spanac, dobro, isceditи. U dublju posudu staviti sitan sir. Domaci sir viljuškom izdrobiti, pa ga dodati u posudu i pomešati sa sitnim sirom. Dodati jaja, kiselu pavlaku, so, pecivo i, viljuškom, sve sjediniti. Na kraju ubaciti, isceeni, spanac i dobro sjediniti.

Uzeti dublji pleh (vel. 38x23cm) i dobro ga podmazati uljem. Staviti dve kore i svaku koru premazati mešavinom ulja i kisele vode (2/3 ulja + 1/3 kisele vode). Preko druge kore rasporediti deo fila. Nastaviti sa

reanjem kora i fila, s tim da zadnje dve kore samo premažete mešavinom ulja i kisele vode.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 stepeni. Kada korica pocne da rumeni smanjiti temperaturu na 170 stepeni i ispeci pitu do kraja. Ispecenu pitu izvaditi iz rerne i ne pokrivati je, da bi korica ostala hrskava.

Ostaviti pitu 15-ak minuta da se prohladi, pa je iseci na vece parcice i poslužiti.

Savet