Pita sa spanacem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **3 dl**jogurta
- **1 dl**ulja
- **6 kašika**brašna
- **3 kašike**kukuruznog brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **300 g**spanaca
- **1 cen**belog luka
- **100 g**trapist sira
- **100 g**mesnate slanine
- **100 g**šargarepe
- **2 kašicice**soli

Priprema

Spanac blanširati i usitnuti. Šargarepu kuvati i iseci na sitno. beli luk zgnjeciti, sir i slaninu iseci na kockice. U brašno umešati kukuruzni griz i prašak za pecivo, belanca umutiti u sneg. Žumanca umutiti, dodati so, beli luk, ulje, jogurt, mešavinu brašna, zatim kašikom umešati spanac, sir, slaninu, šargarepu i sneg od belanca. Smesu uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni oko 35 minuta.

Savet