Pita sa spanacem i sirom (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **400 g**spanaca
- **300 G**sitnog sira
- **1 čaša**jogurta
- **1**jaje
- **1**žumance
- **malo**susama
- **2 dl**ulja

Priprema

Umutimo jaje sa jogurtom. Dodamo sir i dobro izmešamo. Izgnjecimo sir ako ima vecih komada.

Spanac otopimo. Ja kupujem brikete. Otopimo u šerpi i dodamo smesi sa sirom.

Uzmemo jednu koru, premažemo sa malo ulja. Stavimo drugu koru preko. Na tu koru stavimo tri kašike fila i razmažemo.

Urolamo u rolat. Stavimo ga u nauljan pleh. Tako uradimo sa ostalim korama i filom. Umutimo žumance i premažemo rolate. Pospemo sa malo susama.

Stavimo u zagrejanu rernu i pecemo oko popa sata dok ne porumene.

Kada su gotove izvadimo iz rerne i pokrijemo krpom dok se ne ohlade. Kada se ohlade secemo na željenu velicinu.

Savet

:-)