

Gibanica sa spanacem (blitvom)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za fil:

- **500 g** kora za pitu
- **500 g** spanaca ili blitve
- **malosoli**
- **2** jajeta
- **200 g** sitnog sira

Za prelivanje kora:

- **2** jajeta
- **1** **caša** jogurta
- **1/2** **caše** od jogurta ulja
- **1** **caša** od jogurta brašna
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **1** **kašica** soli

Priprema

Iseckati spanac sitno dodati so, jaja i sir sve dobro sastaviti. Pripremiti zatim smesu za prelivanje kora: Umutiti jaja (malo viljuškom) pa dodati jogurt, ulje, brašno promešano sa praškom za pecivo i soli. Filovati: Režaju po dve kore u pleh-svaka se posipa sa dve kašike preliiva, pa fil, pa opet dve kore prelivane prelivom, pa fil... Tako do kraja dok se ne utroše kore. Peci na 180 C oko 35 minuta.

Savet