

Pita sa spanacem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **500 ml** jogurta
- **300 g** sira
- **3** jajeta
- **1/2** **caše** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **50 g** susama
- **oko 400 g** spanaca

Priprema

Ocistiti spanac, dobro ga oprati, prokuvati ga par minuta, ocediti i iseckati na sitno. Umutiti jaja, jogurt, ulje, prašak za pecivo, malo soli, na kraju dodati izmrvljen sir i spanac, promešati.

Podmazati pleh, staviti dve kore. Zatim rasporediti fil, staviti po jednu koru, pa fil, koru... i tako dok se ne utroši materijal. Poslednju koru poprskati uljem i posuti susamom.

Peci na 220 C, oko 20-tak minuta.

Savet

Odlino ide uz jogurt, pavlaku.