

Pita zeljanica (6)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu

Za fil:

- **500 g** spanaca
- **1 glavica** crnog luka
- **4** jajeta
- **400 g** mladog sira
- **1,5 dl** ulja
- **200 ml** mleka
- **1 kašičica** soli

Priprema

Prvo pripremiti fil. Ocistiti i iseckati sitno spanac, u njega dodati iseckan crni luk, jaja, izmrvljeni mladi sir, mleko, ulje i so. Sve to dobro izmešati.

Na dno pleha staviti 4 lista kore i premazati ih filom. Zatim staviti opet 2 lista kore, premazati filom i ponoviti postupak dok se ne utroši sav materijal.

Kada je nafilovano, premazati uljem i staviti da se pece 20-30 minuta na 160 stepeni. Prijatno!

Savet

Umesto glavice crnog luka, možete staviti vezu iseckanog mladog luka, po želji.