

Harmonika pita sa spanacem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **6** jaja
- **600 ml** jogurta
- **100 ml** ulje
- **180 ml** kisele pavlake
- **1** kesica praška za pecivo
- **400 g** spanaca
- **200 g** sira
- **po potrebi**

Priprema

Viljuškom umutite jaja, kiselu pavlaku, so i prašak za pecivo, pa spojite sa jogurtom, sirom i uljem. Spanac prokuvajte u vodi pa sitno iseckajte. Spanac dodajte umucenoj smesi. Pleh malo nauljite i obložite najdebljom korom u pakovanju. Ostale kore preklapajte kao kad pravite lepezu da je svaki preklop oko 6cm širine. U zavisnosti od velicine kora i pleha faltajte kore po široj ili dužoj stranici. Spustite ih u pleh. Pažljivo rasporedite fil izme?u falti. Koru koja vam visi preko pleha ušušajte sa strane.

Pecite na 220 stepeni oko 30 minuta, pa smanjite na 180 i pecite još 30 minuta. Preko vrele pecene pite stavite mokru pamucnu krpu i ostavite je tako oko 30 minuta da pita popusti. Ako volite da bude hrskava onda preskocite ovaj korak.

Savet