

## *Harmonika pita sa spanacem*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gkora za pitu
- **6**jaja
- **600** mljogurta
- **100** mlulje
- **180** mlkisele pavlake
- **1** kesicapraška za pecivo
- **400** gspanaca
- **200** gsira
- **po potrebisu**

### **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 izmeu falti. Koru koja vam visi preko pleha ušuškajte sa strane.

Pecite na 220 stepeni oko 30 munuta, 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**