

Pita od prosa



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**prosa
- **300 ml**vode
- **350 g**spanaca ili blitve
- **200 g**poriluk-praziluk
- **1 kacišica**soli
- **3 kašike**prženog susama

Priprema

Prvo malo susam ispecite u tiganju, cim pocne da mirise, skinite. Proso natopite u vodu, ostavite oko sat vremena da odstoji, odvojite vodu, ali je ne bacajte, stavite u blender i sve sameljite, vratite vodu u proso. Blitvu ili spanac izblansirajte i iseckajte. Poriluk sitno isecite i prepržite ga malo na maslinovom ulju. Sve sastojke stavite u proso posolite dodajte malo ulja i dobro izmešajte, ako vam se ucini da je malo retko, nepipajte nista, zgusnuce se. Sipajte u malo nauljenu tepsiju. Upalite rernu na najjace i kad se ugrijalo, stavite pitu, nakon 5 minuta smanjite na 200 pospite preprženi susam i dalje pecite negde oko 40 minuta. Pitu ostavite da se malo ohladi i uživajte. Vi možete, uz sve to još staviti sira, mljevenog mesa....., preliteri pavlakom, izbor je vas. Ja sam pekla u maloj tepsiji, silikonskoj za torte jer sam htela da mi bude viša. :)

Savet