

Hrskave pitice sa kukuruznim grizom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za gibanicu
- **300 g**sitnog sira
- 5jaja
- **300 g**spanaca
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**griza
- **100 g**kukuruznog griza
- **po potrebi**ulje za prženje

Priprema

Spanac operite i iseckajte na sitnije komade. Posolite, dodajte izmrvljen sir i jaja koja ste predhodno umutili viljuškom. Sve sjedinite da se napravi kompaktne smesa. Kore za gibanicu presecite po dijagonali. Na svaki trougao staviti po kašiku fila na širem delu. Savijte jedan kraj ka drugom i smotajte rolnicu. Postupak ponavljajte dok ne potrošite sve sastojke.

Jednu ciniju napunite hladnom vodom, a u drugu stavite kukuruzni griz.

Ulje zagrejte a svaku piticu umocite u hladnu vodu, a zatim uvaljate u kukuruzni griz. Pržite na vrelom ulju sa obe strane dok blago ne porumene. Rešatkastom kašikom vadite pitice i stavite na papirni ubrus da upije višak masnoce.

Podjednako su dobre i tople i hladne. Hrskava grickalica koja se topi u ustima. Prijatno!

Savet