

Dupla pita sa spanacem i heljdinim brašnom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 kašika** heljdinog brašna
- **9 kašika** kukuruznog brašna
- **1,5 šolja** kisele vode
- **1 šolja** barenog spanaca
- **1 šolja** sitnog sira
- **1/2 šolja** jogurta
- **2** jajeta
- **1/2 kašice** sode bikarbone
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **pr**sohvat soli
- **1 kašica** susama

Priprema

Zagrejati rernu na 180 stepeni. U vecoj posudi pomešajte heljdino i kukuruzno brašno, sodu, so i ulje, pa polako dodajte kiselu vodu da dobijete testo gutine kao za projice.

U pleh precnika 23 centimetra stavite pek-papir, pa sipajte masu i pecite kratko, dovoljno je 10-ak minuta da se stegne i da se stvori korica kako biste preko nje mogli da stavite drugi sloj.

Za drugi sloj u jednoj posudi umutite dva jajeta, a u drugoj sir i jogurt. Na kraju dodajte obaren i očen krupno seckani spanac. Ove dve mase spojite i lagano ih promešajte.

.Pripremljen drugi sloj samo sipajte preko kore i lagano rasporedite, pospite susamom i vratiti u rernu. Pecite još 25 minuta, dok ne porumeni i drugi fil i dok blago ne nadoe.

Kad izvadite pitu iz rerne, malo sačekajte, pa je polako izvadite iz pleha i odvojite pek-papir. Idealna za doručak i za večeru, socna i ukusna, ako ostane može da se jede i sutradan.

Savet