

Palenta pita sa španacem i sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **400** g zamrznutog španaca
- **1** l vode
- **1** kašika soli
- **180** g kukuruznog griza - palente
- **7** jaja
- **200 ml** mineralne vode
- **100 ml** ulja
- **200 ml** jogurta
- **200** g svežeg sira

Priprema

U veću šerpu staviti vodu, posoliti i kad provri dodati španac, kuvati nekoliko minuta. Skloniti sa vatre, dodati palentu uz mešanje, vratiti na šporet i kuvati. Zato sam napisala gore u veću šerpu, jer baš prska kad se palenta kuva. Skloniti sa vatre, dodati mineralnu vodu, ulje, jogurt, promešati i ostaviti da se još malo ohladi. Jaja umutiti, dodati u smesu španaca i palente, promešati i na kraju dodati sir i izmešati. Veliku tepsiju iz rerne pouljiti. Izbrojati kore, kod mene je bilo 13. 3 sam stavila na tepsiju pa 4 kutlace fila, pa dve kore, pa fil i tako do kraja. Zadnju koru sam malo premazala sa uljem i posula mineralnom vodom i isekla... kako kažu da se sredina ne digne usred pečenja. :) Peci na 180-200 oko 45 minuta. Ja volim premazati gotovu pitu sa pavlakom.

Savet