

Pita sa spanacem i sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g tanjih kora za pite
- **1** kašaj jogurta
- **1/2** kašulja
- **3** jajeta
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **400** g svežeg sira
- **400** g svežeg spanaca
- **po potrebi** so

Priprema

Pravim sve pite, sve su fine, ali ova se kod mene najviše pravi. Prvo operite spanac, ocedite i sitno naseckajte, dodajte sir, so (ja nisam dodavala so, jer je kod mene sir bio slan). Prebrojte koliko imate kora ukupno, kod mene je bilo 12, za jednu trebaju 2 kore. Napravite premaz: U zdelu stavite jaja, jogurt, prašak za pecivo i ulje, sve izmešajte. Veliku tepsiju iz rerne pouljite ili premažite sa maslacem. Na radnu površinu stavite jednu koru, cetkom premažite sa smesom od jaja i jogurta, stavite drugu koru, premažite i uz rub stavite spanac sa sirom. Lagano urolajte i slažite u tepsiju. Ostace malo premaza, premažite celu pitu i stavite peci oko 30 minuta. Malo ohladite i režite.

Savet