

Pita ruža sa sirom i spanacem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Fil od sira:

- **500 g** gotove kore za pitu
- **250 g** tvrdog sira
- **3** jajeta
- **1** belanac
- **150 g** kiselo mleko
- **100 ml** gazirane vode
- **100 ml** ulje
- **1** kesica praška za pecivo

Fil od spanaca:

- **300 g** obarenog spanaca
- **150 g** sira
- **malo-1-2** naprstak soli

Za premazivanje pite:

- **1** žumanac
- **2** kašike ulja

Priprema

Fil od sira: Sve sastojke pomešati u jednom sudu. Prvo pomešati kiselo mleko i ulje, gaziranu vodu i kesicu

praška za pecivo. Zatim dodati usitnjeni sir, jaja umucena viljuškom, kašikom sve promešati i sjediniti fil za pitu.

Fil od spanaca: Spanac oprati, ocistiti i nožem usitniti na trakice. Spanac obariti u slanoj vreloj vodi kratko na 1-2 minuta. Obaren spanac procediti od viška vode. Sira usitniti i pomešati i sjediniti sa obarenim spanacem.

Uzeti jednu koru, staviti je na dlan ruke, zatim prstima je skupljati i okretati u smeru kazaljke na satu, praveći malo udubljenje.

U udubljenje kore staviti prvo kašiku fila od sira, kašiku fila od spanaca, Rukom nastaviti okretati koru u krug i skupiti je kao ružu. Pitu skupljenu u ružu kao na dlanu poredjati u plehu od šporeta koji je predhodno podmazan uljem ili obložen masnim papirom za pečenje.

Pitu ružu pre pečenja premazati žumancetom umucenim sa uljem. Postupak ponoviti sa ostalim svim korama. Rernu zagrejati na 200C stepeni, pitu peci oko 30 minuta, dok ne porumeni. Pitu služiti toplu uz hladno kiselo mleko ili milerama. Prijatno!

Savet