

Lisnata pita sa spanacem i sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** lisnatog testa
- **300 g** sira
- **300 g** kiselog mleka
- 2 jajeta
- **250 g** spanaca
- **1 kašičica** margarina

Priprema

Najpre oprati spanac i izblanširati kratko, nekih 5 minuta. Zatim ga ocediti i sitno iseckati.

Sir izgnjeciti viljuškom, dodati spanac, kiselo mleko, jaja i posoliti po ukusu.

Polovinu lisnatog testa staviti u podmazanu tepsiju i malo podici ivice testa. Sipati pripremljenu smesu sa sirom i spanacem, a zatim preklopiti drugom polovinom lisnatog testa. Premazati otopljenim margarinom. Peci na 200°C nekih pola sata ili dok pita lepo ne porumeni.

Savet

Služiti uz domaće kiselo mleko.