

Zelena makedonska pita



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 9 kašike brašna
- 150 gsira
- 1 kesica praška za pecivo
- po ukusu so
- sasvim malobibera
- 250 g spanaca - opranog i očišćenog
- 250 g mleka
- 70 ml ulja
- 1/2 kašičice alevne paprike
- 2 kašike susama

Priprema

Umutiti jaja mikserom. Dodati prvo brašno, sir i ulje. Izmešati.

Dodati mleko, so, biber, prašak za pecivo i spanac isecen na trake. Lepo izmešati.

U podmazanoj tepsiji uliti smesu. Posoliti alevom paprikom i blago promešati na mestima gde ima paprike. Posuti susam.

Peci na 200 C oko 30 minuta.

Savet

Sastojke sipati po redu kako stoji u receptu. ?ini?e vam se da je vise spana?a nego što treba, slobodno stavite ta?nu meru. To piti daje vazdušastu meko?u. Mekana, ukusna i skroz druga?ija pita od obi?nih pita!