

Spanac pita bez kora



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šoljice** brašna
- **3/4 šoljice** griza
- **3** jajeta
- **200 g** sira
- **100 g** kackavalja
- **180 g** kisele pavlake
- **100 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **po ukusu** so
- **1 šoljica** jogurta
- **250 g** spanaca

Priprema

Spanac oprati, izblanširati, procediti i sitno iseckati. U posudu sipati brašno, griz, prašak za pecivo, so. Dodati jaja, izmravljeni sir, spanac, ulje, jogurt, pavlaku i izrendani kackavalj. Sve lepo sjediniti kašikom.

Sipati u dobro podmazanu tepsiju i peći na 180°C oko pola sata.

Savet

Šoljice su od 200 ml.