

Ušuškana pita sa spanacem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** gotovih kora za pitu
- 2 jajeta
- **100 ml** mleka
- **70 ml** jogurta
- **3 ravne kašike** istopljene masti
- **70 ml** kisele vode
- **200 g** sira
- **1 prstohvat** praška za pecivo
- **po ukusu** soli
- **300 g** barenog spanaca

Priprema

Nadev: Umutiti jaja, dodati mleko, istopljenu mast, jogurt i kiselu vodu. Posoliti. Dodati 100 g izmrvljenog sira i prašak za pecivo. Sve lepo izmešati. Spanac obariti u posoljenoj vodi. Iscediti i iseckati.

Namazati mašću okruglu tepsiju br 26. Staviti koru na dno tepsije, a krajeve ostaviti sa strane. Premazati sa 4-5 kašike nadeva, posuti polovinu ostata sira i naseckani spanac.

Ovojit jednu koru za preko. Ostatak kora umakati u nadev i redjati. Posuti sir i seckani spanac.

Pitu prekriti korama koje su ostale sa strane pleha i prekriti zadnjom korom. Ušuškati pitu sa svih strana, prelići ostatkom nadeva. Peci na 220C oko 35 minuta.

Pitu prohladiti i iseci na cetvrtine. Služiti toplu uz jogurt, pavlaku ili kiselo mleko! Prijatno!

Savet

Miriše na burek, a ukus je fenomenalan!