

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

Ovojiti 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, preliti ostatkom nadeva. Peci na 220C oko 35 minuta.

Pitu prohладити и исечи на четвртине. Служити топлу уз Јогурт, павлаку или кисело млеко! Пријатно!

Savet

Miriše na burek, a ukus je fenomenalan!