

## ***Pita sa spanacem (7)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** jajeta
- **1** **cas** jogurta
- **1.5** **dl** ulja
- **15** **kašika** brašna
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **300** **g** sira
- **1** **kašica** soli
- **500** **g** spanaca

### **Priprema**

Odvojimo žumanca i belanca. U žumanca sipamo jogurt i ulja i mešamo da se sjedine uz neprestalno mešanje dodajemo brašno sa praškom za pecivo. Spreмимо sir i obareni usitnjeni spanac.

Spanac i sir laganim pokretima umesamo u predhodnu smesu. Belanca izlupamo u šam.

Smesu sa spanacem sastavimo sa samom, laganim pokredima da se smesa lepo izjednaci. Sipamo u podnazan pleh.

Pecemo na 180C oko 20 minuta.

## **Savet**

Uz jogurt izvanredna veera