

Pita sa spanacem (7)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **1** **cas** jogurta
- **1.5** dlulja
- **15** kašik 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. Spremimo 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 ve?era