

Posna pita sa suncokretom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za koru:

- **200 ml** gazirana voda
- **200 ml** piva
- **100 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **150 g** blanširani spanac
- **20 kašika** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za fil:

- **300 g** krompir pirea
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** zacinsko bilje
- **1/2 kašičice** aleve paprike
- **3 kašika** ulja
- **100 g** majoneza
- **3** kisela krastavca
- **100 g** pikantnog suncikreta
- **100 g** grendanog kackavalja

Priprema

Pomešati gaziranu vodu sa pivom, dodati so, ulje, blanširani spanac i brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Sjediniti smesu, isipati u pleh koga ste obložili papirom za pecenje. Peci na 200 C oko 10 minuta. Koru ohladiti

i preseci je na 3 jednaka dela po dužini.

Krompir pire skuvati sa vodom, uljem, dodati so, alevu papriku, zacinsko bilje. Ohladiti. Hladan fil sjediniti sa majonezom, dodati iseckane krastavce, izrendan kackavalj i pikantni suncokret.

Filovati: kora, 1/3 fila, kora... Dobro rashladiti i uživati u divnom posnom zalogaju. Prijatno!

Savet