

Pita sa kukuruznim grizom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Smesa za premazivanje kore:

- 4 jajeta
- 360 ml jogurta
- 160 g kukuruznog griza
- 200 ml ulja
- 1 kašičica soli
- 1 kesica praška za pecivo

Fil:

- 400 g spanaca
- 600 g sitnog sira
- 100 ml jogurta
- 2 kašičice soli
- Ostalo:
- 500 g tankih kora za pitu

Priprema

Fil: Spanac ocistiti i sitno iseckati. Staviti ga u dublju posudu, posoliti sa jednom kašičicom soli, promešati i ostaviti da spanac otpusti svoju vodu (oko 10 minuta). Zatim ga rukom dobro iscediti. U odgovarajucu posudu staviti sitan sir, dodati kašičicu soli (ako vam je sir neslan), jogurt i sjediniti. Ubaciti pripremljeni spanac i kašikom ga sjediniti sa sirom.

Smesa za premazivanje kora: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u vanglicu i cvrsto ih umutiti. Dodati žumanca i mutiti dok se ne dobije penasta smesa. Zatim, ubaciti ulje i jogurt i mucenjem sjediniti sa jajima. Na kraju dodati mešavinu kukuruznog griza, soli i praška za pecivo. Mikserom sjediniti sa ostalim sastojcima i ostaviti da odstoji pet minuta.

Za slaganje pite koristite veliki pleh od elektricne rerne (moj pleh je dimenzija 33cm x 43cm). Dno pleha obložite pek papirom ili ga premažite uljem. Svaka kora se premazuje sa pripremljenom smesom, a na svaku trecu koru se stavlja deo fila. Znaci, ide ovako: kora - premaz (5 kašika premaza ostaviti na stranu, za premazivanje površine pite) - kora - premaz - kora - premaz - deo fila... Za premazivanje stavite po tri pune kašike smese za premazivanje, pa silikonskom cetkicom razmažite po celoj kori. Tako nastavite do kraja, vodeci racuna da vam ostanu tri kore kao zadnje. Zadnje dve kore se premazuju, prekriju se sa trecim korom, pa se pita isece oštrim nožem na željene parcice. Ostatom premaza premazati i zadnju, isecenu, koru.

Rernu ugrejati na 200 stepeni. Staviti pitu da se pece. Kada pita porumeni (u rerni sa ventilatorom pitu sam pekla 35 minuta) izvaditi pleh iz rerne i pitu prekriti kuhinjskom krpom. Ostaviti da se pita prohladi, pa je poslužiti.

Savet