

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 kašicicasoli**
- **1 kesica**praška za pecivo

Fil:

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

Priprema

Fil: Spanac ocistiti i sitno iseckati. Staviti ga u dublu posudu, posoliti sa jednom kašicicom soli, promešati i ostaviti da spanac otpusti svoju vodu (oko 10 minuta). Zatim ga rukom dobro iscediti. U odgovarajuću posudu staviti sitan sir, dodati kašicicu 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 cekicom razmažite po celoj kori. Tako nastavite do kraja, vodeći računa da vam ostanu tri kore kao zadnje. Zadnje dve kore se premazuju, prekriju se sa trećom korom, pa se pita iseće oštrim nožem na željene parcice. Ostatkom 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