

## *Spanakopita na moj nacin*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 pakovanje debljih kora za pitu
- 200 ml ulja
- oko 1 kg svežeg spanaca
- 1 veza mladog crnog luka
- oko 200 g feta sira
- 4 jajeta
- 1 čaša kisele vode
- malo jogurta
- malo maslaca
- susam
- so
- biber
- suvi biljni zacin

### **Priprema**

Spanac oprati i blago obariti u ključaloj vodi. Staviti ga u cediljku i pustiti da se prohladi. Na tihoj vatri dinstati seckani mladi luk, dok potpuno ne omekša, pa dodati iseckan spanac, posoliti, pobiberiti i dodati malo suvog zacin (po ukusu). Paziti da ne bude previše slano, ukoliko je sir dosta slan. Dinstati dok ne omakša, malo prohladiti pa dodati izmrvljen sir i 3 žumanca. Promešati.

Posebno umutiti 3 belanca u cvrst sneg, pa i njih dodati u masu. Pravougaonu tepsiju premazati uljem, pa staviti koru. Premazati je uljem, poprskati kiselom vodom, pa preko nje staviti još 2 kore, tako da svaka bude pola u tepsiji, a pola izvan (sa svake strane).

Sledece 2 kore staviti da vire sa druga dva kraja tepsije.

Postupak ponavljati, dok ne potrošite sve kore, osim jedne. (Svaku koru premazivati uljem i kisleom vodom). Rasporediti masu od spanaca u tepsiju, prekriti sa prve 2 kore koje Vam vire sa strane. Premazati uljem i kiselom vodom.

Postupak ponavljati dok ne pokrijete pitu, a zadnjom korom prekrijte celu tepsiju. Blago oštirim nožem zaseci željene parcice, ali ne do kraja. Preliti mešavinom jogurta i 1 jajeta, po želji posuti susamom i staviti da se pece. Pred kraj pecenja izvaditi i pobacati komadice maslaca preko pite. Vratiti dok se maslac ne istopi, a pita dobije zlatno žutu boju.