

Speltina gužvara



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** speltinih kora
- **po potrebi** ulja
- **300** gmrvljenog sira
- **po ukusu** svežeg seckanog spanaca
- **1 cašajogurta**

Priprema

Na dno tepsije koja je obložena pek papirom rasporediti 3 kore tako da prekriju dno i da vire van tepsije.

Polovinu od ostatka kore guzvati i reati jednu do druge. Poprskati ih uljem pa rasporediti polovinu fila.

Ostaviti jednu koru, a ostatak guzvati i reati. Poprskati ih uljem pa rasporediti ostatak fila.

Preklopiti kore koje vire, i korom koji ste odvojili lepo upakovati pitu.

Premazati je uljem i staviti da se pece u vec zagrejanoj rerni, koju smo ukljucili kada smo krenuli sa spremanjem pite. Za fil pomešati sir, spanac i jogurt. I so ako sir nije slan.

Savet

Jako brza i ukusna pita. Može se napraviti i sa obinim korama, ali ja sam nasla speltine prvi put pa sam htela da ih probam.