

## *Pita heljda feta spanac*



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 50 ml jogurta
- 150 ml ulja
- 150 ml kisele vode
- 1 pakovanje heljдинih kora
- 300 g feta sira
- 1 kašik kisele pavlake
- 1 veza spanaca
- 1/2 soli

### **Priprema**

Postupak: Odvojiti 3x4 kore (sve zavisi koliko ih ima u pakovanju). Podmazati pleh margarinom. Rernu uključiti da se greje. Na radnu površinu postaviti tri kore jednu preko druge (nista ne treba premazivati).

Fil: fetu izgnjeciti i dodati joj sitno seckan probareni spanac i jednu supenu kašiku pavlake i pa sve dobro izmešati 1/3 filovati prvi rolat i tako uraditi sa preostalim korama. Preliv: umutiti jaja, dodati ulje, kiselu vodu, soli i jogurt. Smesom preliti isecene kore i staviti pitu da se pece na 200 C.

### **Savet**

Možete umesto spanaa, staviti i zelje, može ii bilo koji sir, a lepa je u ovoj varijanti i sa lukom i krompirom. Smanjiti ulje ako su kore tanje, heljda trazi tenost.