

## Kol pita od gotovih kora



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **400 g** domaćeg sira
- **po ukusu** spanac
- 3 jajeta
- **1 dl** kisele vode
- **1** dl ulja
- **1 kesica** praška za pecivo

### Priprema

Sjediniti sve sastojke za fil: sir, jaja, sitno iseckan spanac, ulje, prašak za pecivo i kiselu vodu. Koru premazati filom urolovati je dijagonalno i uviti kao puž i staviti u sredinu podmazane tepsije ili obložene pek papirom. Svaku sledeću premazati i uvijati oko nje. Tako složenu pitu poprskati mešavinom ulja i mineralne vode. Peci oko 30 minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

### Savet

ps. nisam sve kore iskoristila ostala mi nekoliko praznih nestalo fila