

Slagana pita sa spanacem i sirom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- ulje
- **250 ml**jogurta
- **200 ml**mleka
- **300 g**mladog sira
- **400 g**spanaca
- **1 kesica**praška za pecivo
- 3 jajeta

Priprema

Uključiti rernu da se greje na 200 C. Uzeti odgovarajuću tepsiju premazati je uljem i posložiti 6 komada kora tako da krajevi vise ka spolja. Obariti i iseckati spanac pa ga dobro ocediti (najbolje je koristiti zamrznut pa ga otopiti jer je on već pripremljen). U plastičnoj posudi ulupati jaja sa pecivom i solju, dodati izdrobljen sir mleko i jogurti pa sve dobro sjediniti. Ostatak kora isceolati (ostaviti samo dve za zatvaranje) i iscepkane kore utoniti u masu. Na postavljene kore u plehu pobacati 1/2 spanaca i blago pouljiti, potom natopljene kore posložiti ravnomerno po spanacu i preko njih staviti preostali spanac.

Ivice kora redom slagati i lepiti ka unutra potom je sa još malo ulja pouljiti po površini. Sa preostale dve kore zatvoriti pitu i ivice zavuci ispod nje (ususkati je). Preliti pitu sa preostalom mlecnom smesom u kojoj su stajale kore i staviti pitu da se pece.

Savet