

Pita zeljanica (2)



Sastojci

Premaz:

- 3 jajeta
- 1 dl ulja
- 4 dl jogurta
- 1 caša griza (pšenicnog)
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- 0,5 kg sitnog sira
- 0,5 kg spanaca (ili blitve)
- 100 g sremoša (cremoš)

Ostalo:

- 1 pakovanje gotovih kora za pitu

Priprema

Za premaz: Odvojiti belance od žumanca i dobro ulupati. Nakon toga dodati žumanca i ostale sastojke premaza i dobro promešati.

Fil: Obariti spanac i ocediti. Sremoš samo sitnije iseckati, bez barenja. Sve to sjediniti u jednu masu i dodati soli po ukusu.

Postupak: Gotovu koru (kupovnu) postaviti i premazati (premazom). Postaviti novu koru i nju premazati. Zatim staviti trecu koru, ali nju nafilovati filom. Urolati i postavljati u tepsiju, koju ste prethodno podmazali uljem.

Malo izgleda deblje nego obicno, ali je ukus sasvim drugaciji. Prijatno!