

Pita sa sirom i spanacem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **350 g** sira
- **4** jajeta
- **1 kesica** prašak za pecivo
- **1 čaša** kiselog mleka
- **1 kašičica** soli
- **300 g** očišćenog spanaca

Priprema

Umutiti jaja mikserom, dodati usitnjen sir, prašak za pecivo, kiselo mleko i iseckan spanac.

Jednom korom obložiti dno podmazane tepsije.

Uzimati po jednu koru, umakati u sadržaj i od nje napraviti ružicu. Peci na 220 C 30 minuta. Poslužiti toplo.

Savet