Pikantna pita sa spanacem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Podloga/testo:

- **500 g**gotovih kora za pitu
- **50 g**ulja
- **50 g**maslaca

Nadev I:

- **500 g**spanaca, zelja ili blitve
- **300 g**polumasnog sira
- **200 g**pavlake
- **2**jajeta
- **50 g**sira trapista
- **300 ml**mleka
- **1 kašicica**soli

Nadev II:

- **2**jajeta
- **200 g**pavlake
- **100 g**šarene pršute

Priprema

Podmazati pleh (tepsiju) pa staviti tri kore, premastiti ih prethodno rastopljenim uljem i maslacem. Zatim ostale

kore savijati jednu po jednu u obliku ruže i slagati jednu do druge u tepsiju. Premastiti ih odozgo.

Preko kora staviti pomesan sir,spanac i 200 g pavlake sa kašicicom soli i 300 ml mleka. Umutiti 3 jaja sa 200 g pavlake pa preliti preko spanaca. Odozgo poredati prsutu. Peci na 200 stepni pola sata.

Savet