Malo drugacija spanac pita



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**integralnih kora za pitu
- **400 g**svježeg sira
- **300 g**obarenog i isjeckanog spanaca
- **2**jajeta
- **1/2 l**jogurta
- **1 čaša**heljdinog brašna
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**kisela pavlaka

Priprema

Sjediniti sir, jaja i spanac, pa dodati jogurt i heljdino brašno. Posoliti po ukusu. Na radnu plohu staviti integralne kore za pitu. Na 1/3 kore staviti fil.

Zarolati koru!

Zatim zarolanu koru umotati. Na isti nacin pripremiti i ostale kore, dok se sastojci ne utroše. Redati u pouljen pleh.

Pitu malo pouljiti, pa staviti u pecnicu zagrijanu na 180 C. Peci dok ne porumeni.

Pitu, po ukusu (može i bez) premažite sa pavlakom, pa još kratko vratite u pecnicu.

Savet