Pita sa spanacem (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**brašna
- **3 kašike**kukuruznog brašna
- **4**jajeta
- **200 ml**mleka
- **200 g**sira
- **200 g**spanaca (ocišcenog)
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1/2 kašicice**soli
- **+ 1/2 kašicice** soli da se pospe po iseckanom spanacu

Priprema

Spanac ocistiti, iseckati sitno i staviti u dublju posudu. Posuti sa pola kašicice soli, izmešati i ostaviti da odstoji 10 minuta, da bi spanac otpustio vodu.

Posle proteka datog vremena spanac dobro, rukama, iscediti. U dubljoj vanglici razbiti jaja, pa ih žicom za mucenje umutiti (samo malo, koliko da se sjedine belanca i žumanca). Sipati mleko i umutiti. U drugoj posudi pomešati obe vrste brašna, dodati so i pecivo, promešati da se sastojci sjedine, pa izruciti u smesu sa jajima. Sjediniti žicom.

Dodati iseckani i isceeni spanac, pa kašikom dobro promešati. Na kraju ubaciti sir, iseckan na kockice i, blago, promešati, da se sir ne izmrvi.

Uzeti manji pleh, vel 33x20 cm (unutrašnje mere 20x16 cm) i dobro ga podmazati uljem. Rernu ukljuciti da se ugreje na 200 stepeni.

Pripremljenu smesu sipati u podmazani pleh i staviti da se pece. Kada površina pite dobro porumeni izvaditi je (probati cackalicom da li je pecena) i pokriti kuhinjskom krpom. Ostaviti da se prohladi. Iseci na kocke i poslužiti.

Savet