Pita sa spanacem i sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za fil:

- **250 g**svežeg spanaca
- **300 g**svežeg sira
- **4**jajeta
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**ulja

I još:

- **4-5** tankih kora za pitu

Priprema

Uzeti modlu za kuglof i premazati je sa uljem. Rernu upaliti na 180 da se greje. Spanac oprati, ocistiti i iseckati nožem. U spanac dodati sir, jaja i so (ako je sir slan smanjite kolicinu soli). Sve izmešajte. U podmazan kuglof slažite kore, (kad kupujete kore, kupite one najtanje), ali tako da pola prelazi preko kuglofa, sa tim delovima na kraju zatvarate kuglof. Kad ste prvi puta stavili kore, uradite to još jednom. Stavite pola fila i po filu poreajte koru, na to drugi deo fila. Delove kora koji su virili preko kuglofa sad vratite unutra i lepo zatvorite. Poprskajte malo kore sa uljem. Pecite oko 30 minuta. Izvadite, kad se malo prohladilo stavite tanjir i okrenite kuglof-pitu na tanjir. Služite toplu.

Savet