

Domaca pita sa sirom i spanacem



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gspanaca**
- **500 gositnog sira**
- **5jaja**
- **500 ggotovih kora za pitu**
- **100 mlulja**
- **50 mlgazirane vode**

Priprema

Spanac ocistite, operite i probarite. Isecite ga na sitnije. Jaja penasto umutite pa dodajte sir, sitno iseckan spanac i sve dobro sjedinite. Dodajte malo ulja i posolite po ukusu. Ulje i mineralnu vodu stavite da prokljuca, a onda sklonite i malo prohladite.

Stavite prvu koru, poprskajte je uljem i kiselom vodom, preko nje stavite drugu koru, i nju poprskajte pa zatim stavite trecu koru, nju poprskajte i nafilujte pripremljenim filom.

Uvijte u rolat i poreajte u pleh. Tako postupite i sa ostalim korama sve dok ne utrošite sav materijal. Nareane

rolate premažite uljem i pecite na 180 stepeni oko 30 minuta.

Gotovu pitu isecite na parcad željene velicine i poslužite.

Savet