

Pita sa spanacem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **300** g sira
- **300** g spanaca
- ulje
- kisela voda
- **1** pakovanje kora za pitu

Priprema

Umutiti jaja, dodati izmrvljen sir, sitno iseckan spanac i malo ulja.

Režati prvo dve kore jednu preko druge, poprskati sa malo tople kisele vode pa staviti trecu koru. Na njoj ravnomerno rasporediti malo fila.

Umotati u rolat i staviti u podmazan pleh. Postupak ponavljati dok se ima kora i fila. Narežane rolate premazati uljem i peci na 180 C oko 30 minuta.

Gotovu pitu iseci na parcad željene velicine i toplu služiti uz kiselo mleko ili jogurt.

Savet