

Pita sa spanacem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400-500 g** kora za pitu
- **400-500 g** spanaca
- **300 g** sitnog sira
- **200 ml** Meggle pavlake za kuvanje
- 3 jajeta
- **1 struk** praziluka
- **2-3** cenabelog luka
- **1 kašik** ulja
- biber
- so

Za premazivanje kora:

- **100 ml** ulja
- **50 ml** kisele vode

Priprema

U šerpu stavimo ulje da se zagreje. U zagrejano ulje dodajemo iseckan praziluk koji posolimo i ostavimo da se dinsta par minuta. Zatim dodajemo sitno iseckan beli luk i nastavimo sa dinstanjem.

Kada smo luk prodinsatli dodajemo opran spanac, nalijemo sa vodom i disnatamo spanac dok se spanac lepo ne ukrcka 10-15 minuta. Sklonimo sa ringle i ostavimo da se smesa prohladi.

U ciniju za mucenje pripremimo smesu za fil. Dodamo jaja, so, biber i umutimo mutilicom. Zatim dodajemo sitan sir i prohlaen spanac. Sve lepo sjedinimo.

U fil na kraju dodajemo pavlaku za kuvanje i sve lepo promešamo da se napravi kompaktan fil.

U posebnu ciniju pripremimo smesu za premazivanje kora. Pomešamo ulje i kiselu vodu.

Pleh obložimo papirom za pecenje. Uzimamo prvu koru i stavljamo je na dno pleha, a krajeve prbacujemo preko ivica pleha. Premazujemo je smesom ulja i kisele vode. Tako reamo polovinu kora. U zavisnosti od debljine to je 5-6 kora.

Zatim dodajemo fil od spanaca i prebacujemo jedan po jedan kraj kora koje su bile prako ivica pleha za pecenje. Svaku koru premazujemo smesom ulja i kisele vode.

Preko dodajemo preostale kore koje isto premazujemo smesom ulja i kisele vode. Poslednjom korom lepo obavijemo pitu koju isto premažemo smesom za premazivanje kora.

Pecemo u vec zagrejanj rerni 35-45 minuta dok nam pita ne bude lepo pecena.

Savet

Pitu možete praviti sa blitvom ili zeljem sve zavisi od ukusa koji volite. Takoe možete koristiti i smrznuti spana umesto svežeg.