

SLANA PITA OD HELJDINIH KORA-sa sirom i spanaćem

Sastojci:

- ❖ 500gr svežeg spanaća ili blitve
- ❖ 300gr svežeg sira
- ❖ 2 jaja
- ❖ 1dl kisele vode
- ❖ 1dl ulja
- ❖ 1 heljdine kore
- ❖ so i biber po ukusu



Priprema:

1. Spanać oprati i kuvati u vreloj vodi samo nekoliko minuta. Ocediti ga i sitno iseckati.
2. Sir usitniti viljuškom pa dodati jaja i iseckani spanać. Posoliti i pobiberiti po ukusu.
3. U činijici razmututi kiselu vodu i malo ulja i time premazivati kore.
4. Pripremiti po 2 kore, svaku pomoću četkice premazati uljem i kiselom vodom, zatim nafilovati sirom i spanaćem (blitvom).
5. Krajeve kora prvo saviti, da fil ne iscuri, pa tek onda urolati kore.
6. Staviti pitu u pleh podmazan sa malo ulja.
7. Peći u zagrejanoj rerni na 200°C oko 30 minuta, odnosno dok kore ne dobiju rumenu boju.

Prijatno!