Pita od špinata i Aretos sira

NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

30 ml K Plus maslinovog ulja
1 vezica mladog luka
800 g špinata
2 žlice svježeg peršina
1 žličica suhog kopra
2 K Plus jaja
250 g Aretos sira
Sol
Papar
500 g K Plus kora za pitu
Za premazivanje:

100 ml K Plus maslinovog ulja
Sezam

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

Špinat i mladi luk operite i posušite. Mladi luk sitno nasjeckajte. Dinstajte povrće u velikoj tavi, na srednjoj vatri, na 30 ml maslinovog ulja dok špinat ne pusti vodu pa procijedite višak vode kroz cjedilo.

U posudi promiješajte jaja, izmrvljeni Aretos sir, sitno sjeckani peršin i kopar. Smjesi dodajte i ocijeđeno, lagano rashlađeno dinstano povrće. Lagano posolite i popaprite.

Kore prerežite na dva dijela po užoj strani. Premažite dobivene pravokutnike sa žličicom maslinovog ulja pa svaki preklopite na pola tako da dobijete duge, uske trake s dva sloja kore. Na donji dio stavite žlicu nadjeva. Nemojte prepuniti pite da nadjev ne iscuri. Presavinite rub kore tako da dobijete pravokutni trokut i nastavite ga zamatati pazeći da je nadjev dobro umotan dok ne potrošite cijelu presavijenu koru. Ponovite s drugim korama.

Složite pite na pleh za pečenje pa premažite pite s još maslinovog ulja. Pecite u pećnici zagrijanoj na 180°C 45-50 minuta. Pečene pite pospite sezamom.

Video recept pogledajte u nastavku, a više inspiracije za video recepte pogledajte na našem YouTube kanalu.