



Turska pita (borek) sa špinatom i svježim sirom

kuhinja
turska

slijed
snackovi

zahtjevnost
lako



porcija/komada
3 pite

priprema
10 m

kuhanje
35 m

spremno za
45 m

Sastojci:

- ✓ 3 kore za savijaču
- ✓ 250 gr svježeg sira
- ✓ šaka baby špinata
- ✓ 1 jaje
- ✓ 1 jogurt
- ✓ 4 žlice ulja
- ✓ sol, papar
- ✓ maslac za posudu

Postupak

U jednoj zdjelici izmutite jaje s jogurtom i uljem pa začinite sa soli i paprom.

Raširite koru za savijaču pa na rub složite mješavinu sira i sjeckanog špinata. Ostavite par centimetara sa svake strane pa te rubove preklopite kako smjesa ne bi curila. Sa prethodno pripremljenom mješavinom jaja, jogurta i ulja malo pokapajte koru pa sve zarolajte.

Stavite pite u lagano namašćenu posudu za pečenje pa sve prelijte ostatkom mješavine jaja, jogurta i ulja. Pecite na 190 stupnjeva 35 minuta ili dok pite ne porumene.