

# Krem supa od celera i Pita sa spanaćem

## Krem supa od celera

1 glavica crnog luka  
2 kašike mediteran ulja  
5 stabljiki celera  
60 g lista celera  
1 kašika peršuna  
2 čena belog luka  
1 kašičica kuhinjske soli  
1 kašičica mlevenog crnog bibera

## Dekoracija

10 g parmezana  
 $\frac{1}{2}$  kašičice peršuna

## Način pripreme

Iseckati sitno crni luk i propržiti na blagoj vatri dok ne dobije prozirno žućkastu boju. Očistiti stabljike celera, iseckati na kocke i zajedno sa lišćem staviti u 1,5 l ključale vode. Na pola kuvanja dodati dinstani crni luk. Kad je potpuno omekšao, odлити jednu šolju vode i sačuvati da bi se, ako je potrebno, regulisala gustina.

U šerpu sa kuvanim celerom dodati beli luk i začine. Blendirati dok se ne dobije kremasta struktura. Gotovu supu posuti peršunom i rendanim parmezanom.

## Pita sa spanaćem

12 kora za pitu

## Fil

900 g spanaća  
500 g urde  
500 g kačkavalja  
3 kašike pavlake  
 $\frac{1}{2}$  šolje mleka  
6 jaja  
 $\frac{1}{2}$  šolje brašna tip 400  
 $\frac{1}{2}$  šolje kukuruznog brašna  
 $\frac{1}{2}$  kašičice kuhinjske soli

## Za premazivanje

100 g margarina s maslacem

## **Dekoracija**

10 g parmezana

## **Način pripreme**

Blanširani, ocedeni spanać sjediniti sa svim sastojcima za fil. Tepsiju premazati otopljenim margarinom i na dno položiti 6 slojeva kora za pitu. Svaku pojednično premazati otopljenim margarinom s maslacem. Dodati fil i ravnomerno rasporediti. Preko fila naređati preostalih 6 kora za pitu, takođe premazane otopljenim margarinom s maslacem.

Zagrejati rernu na 200°C, pa smanjiti i peći na 180 °C oko 45 minuta. Na kraju, pitu posuti parmezanom.