

Pita sa spanacem i pirincem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **4 kašike** ulja
- **oko 400 ml** vode

Fil:

- **1 čaša (od jogurta)** pirinca
- **1 kg** spanaca
- **3 kašike** kisele pavlake
- **3** jaja
- so

Priprema

U posudu staviti brašno, so i postepeno dodavati mlaku vodu i ulje i umesiti testo rukama, toliko da se ne lepi za ruke. Testo stavimo na pobrašnjenu površinu, nek stane 5-6 minuta i tada ga izraditi, tako što testo bacati desetak puta na radnu površinu, opet testo da stane 2-3 minuta (može i više) i opet ga bacati desetak puta. Tako je testo lepo izradjeno i lepše se razvlaci, podeliti ga na dva dela, razvuci u krugove širine veceg tanjira, pouljiti površine kruga i ostaviti testo da odmara od 45-60 minuta. Uzimati krugove, rukama razvlacimo testo u veliku jufku, zadebljale krajeve jufke odseci nožem, pouljiti razvuceno testo, staviti fil i urolati jufku sa obe strane, seci jufku dužine pleha i redjati u pleh. Tako u raditi i sa drugim krugom testa. Pitu peci na 200 stepeni. Fil: Spanac iseckati, posoliti, malo da stane i dobro iscediti od tecnosti. Pirinac skuvati, iscediti, oprati hladnom vodom, pomešamo sa spanacem, dodati jaja, so, i kiselu pavlaku.

Savet