Kosovska pita



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **600 g**brašna
- **50 ml**ulja
- **1/2 kockice**kvasca
- **2 kašicice**soli
- voda
- ulje

Fil:

- **300 g**spanaca
- **300 g**izmrvljenog, tvreg, sira
- **4**jaja
- **1**kisela pavlaka
- so

Priprema

Kvasac staviti u toplu vodu, sa dodatkom kašicice šecera, i sacekati da uskisne. Brašno sipati u dublju ciniju, dodati so, ulje i pripremljen kvasac. Sa toplom vodom zamesiti testo, da bude mekše. Prebaciti ga na pobrašnjenu radnu površinu i mesiti da se dobije elasticno testo.

Podeliti testo na 12 jufkica, s tim da 6 jufkica budu vece, a 6 manje. Prvih 6 (vecih) razviti u velicini tanjira. Svaku jufkicu premazati uljem, osim zadnje.

Sada razviti veci krug, pa ga pomocu oklagije prebaciti preko, dobro podmazane, tepsije. Krajevi testa treba da ostanu izvan tepsije. Premazati testo, dobro, uljem. Sipati 1/2 fila.

Fil: Spanac ocistiti, iseckati, posoliti sa 2 kašicice soli, izmešati i ostaviti 10-ak minuta. Posle tog vremena spanac dobro ocediti (stiskajuci rukom), pa mu dodati sve navedene sastojke.

Od druge polovine testa, sa manjim jufkicama, takoe razviti sve jufkice u velicini tanjira i ponoviti postupak sa premazivanjem. Razviti koru, velicine tepsije, i prebaciti je preko fila. Dobro je premazati uljem, pa staviti preko drugu 1/2 fila. Ivice testa koje vise preko tepsije vratiti, nabirajuci testo, u obliku faltica, unutra, preko druge polovine fila. Ponoviti postupak premazivanja testa, uljem.

Trakice testa (koje smo dobili odsecanjem malo testa koje je prebaceno preko tepsije) stavimo preko sredine fila.

Pitu pokrijemo i ostavimo da naraste. Za to vreme ukljuciti rernu da se ugreje, na 190 stepeni. Uskislu pitu staviti da se pece. Pecenu pitu pokriti, sacekati 10-ak minuta pa poslužiti.

Savet