

Pita sa spanacem :-)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **malosoli** i šecera
- **2 kašike** sirceta
- **2 caša od jogurta** ulja
- **oko 1** litre vode
- spanac
- sir

Priprema

2 kg brašna, 1 prašak za pecivo, malo soli i šecera, dve kašike sirceta, caša od jogurta ulja, i oko litar vrele vode. Testo mesiti da bude glatko, ne previše mekano, ni previše tvrdo, kada prestane da se lepi za prste, izvaditi na radnu površinu i mesiti još oko 15 minuta. Testo podeliti na 4 loptice, kad se sece ako ima mehurice dobro je, oblikovati pogacice, premazati uljem, pokriti i ostaviti 1 h da odmara. Na stolnjaku razvlacimo. Prvo pospemo brašnom, pa malo oklagijom rasucemo koru, e onda rukama u krug, povlaceci krajeve prema sebi, ako u sredini ostane deblje, ruku stavimo ispod kore i vucemo prema sebi. Deblje krajeve iseci, filovati, rolati i peci. To je to, hehe. Prijatno!

Savet

Ova pita se nerola. Stavi se jedna kora na dno pleha, pa celi listovi spanaa i sir i sve tako. Završiti sa dve kore i pei oko 45 minuta.