

Pita sa cetri fila



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Testo:

- **550** gbrašna
- **2** kašicicesoli
- **3/4** kašicicešecera
- **2** kašicicesuvog kvasca
- **2** kašikekisele pavlake
- **1** šoljicaulja
- **1**jaje

Fil 1:

- **200** gspanaca
- **1**crni luk
- **po ukususo**

Fil 2:

- **3-4**pecene crvene paprike
- **2** cenabelog luka
- **po ukususo**

Fil 3:

- **300** gkupusa

- **po ukusu**soli i bibera

Fil 4:

- **200-250 g**sira
- **po potrebiso**

Za premaz:

- **1jaje**

Priprema

Zamesiti glatko testo od brašna, soli, šecera, kvasca, ulja i pavlake, uz dodavanje tople vode. Ostaviti na topлом da narasta. Za to vreme spremiti filove, za fil od spanaca iseckati crni luk, pa ga dodati opranom i narezanom spanacu, posoliti i dobro promešati. Papriku ocisititi i iseckati. Na ulju propržiti beli luk, pa mu dodati papriku i kratko pržiti, zaciniti po ukusu. Kupus narendati, pa ga dobro upržiti. Posoliti, pobiberiti. Za cetvrti fil sir izdrobiti i, ako je potrebno, posoliti. Kad je testo udvostrucilo zapreminu, istresti ga na radnu površinu i podeliti na dve lopte. Jednu razvuci oklagijom na velicinu pleha. Od druge lopte otkinuti dva komadica testa velicine veceg oraha, pa razvuci rukama lente koje cemo staviti unakrs preko testa, da bi ga podelili na cetiri dela, formirajuci pregrade u koje cemo staviti filove.

Spanac dobro iscedimo od vode i napunimo jednu pregradu, a u preostale stavimo filove od sira, paprike i kupusa. Od preostalog testa isecemo trakice i napravimo mrezu. Ostavimo da odmara, taman onoliko koliko je potrebno da se pecnica ugreje. Premazemo pitu umucenim jajetom i pecemo na 200 stepeni da fino porumeni.

Savet

Mere namirnica za fil su proizvoljne, u zavisnosti od ukusa, kao i namirnice koje ete koristiti...