

Sunce pita od spanaca



težina: **srednje**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Testo:

- 500 g brašna
- 200 ml vode
- 20 g kvasca
- 1 jaje
- 1 kašika masti
- malo soli, šecera

Fil:

- 300 g spanaca
- 200 g sira
- 1 glavica crnog luka
- 1 kašika brašna
- malo mleka
- 1 jaje
- malo soli, bibera

Priprema

Od navedenih sastojaka napraviti testo, ostaviti da naraste. Obariti spanac i iseckati ga sitno. Sitno iseci luk i propržiti. Dodati mu spanac i još malo pržiti. Umešati brašno i malo mleka, da smesa bude srednje gustine. Dodati so i biber. Skloniti sa vatre, sipati umuceno jaje i sir, pa dobro izmešati. Testo podeliti na dva dela. Razvuci oklagijom oba dela na krugove precnika oko 30 cm. jedan deo testa staviti na papir za pecenje. Na sredinu testa staviti krug fila, i oko kruga napraviti obruc od ostatka fila.

Prekriti drugim delom testa. Spojiti krajeve viljuškom.

U sredinu staviti vecu šolju i pritisnuti da bi se izdvojio kružić od fila. Dobijeni obruc razrezati, pa ih ukositi. Sa sve papira prebaciti u posudu za pecenje. Pitu peci oko 30 minuta na 200 stepeni.

Savet