Pita sa domacim korama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **4 dl**vode
- **1 dl**ulja
- **1 kašicica**soli
- **oko 800 g** brašna

Za fil:

- **4**jajeta
- **4 briketa**spanaca
- **200 g**sira
- **malo**soli

Za premazivanje:

- **150 g**nerastopljene masti
- **malo**susama

Priprema

Zamesiti testo od vode, ulja, soli i dodati brašno. Testo podeliti na tri dela, a svaki taj deo još na pet delova.

Svaki deo razvuci oklagijom velicine plitkog tanjira, premazati ga mašcu i reati jedan na drugi. Po 5 kora spojiti.

Zadnju koru ne premazivati.

Pustiti testo da malo odmori, a za to vreme napraviti fil. Umutiti jaja viljuškom, dodati sir i spanac. Posoliti.

Oklagijom razviti prvu koru velicine pleha, kao na slici.

Preko kore sipati polovinu fila, kao na slici.

Postupak ponoviti i sa preostalim korama i filom. Celu pitu iseci na kockice i premazati sa 2-3 kašike fila.

Peci na 200 C dok ne porumeni.

Savet