Acak pita



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 ml**vode
- **10 g**kvasca
- **600 g**brašna
- **malo**šecera i soli

Za fil:

- **300 g**spanaca
- **200 g**sira
- **2 cena**belog luka
- **malo**soli, bibera i ulja

Priprema

Za testo pomešati mlaku vodu, šecer, kvasac i malo brašna. Ostaviti da kvasac nabubri. So izmešati sa brašnom i sipati nadošli kvasac. Umesiti testo i ostaviti da odstoji oko 15 minuta. Nakon toga podeliti na 8 jufki i rastanjiti oklagijom.

Izmešati obareni spanac sa sirom, belim lukom, solju i biberom. Filom premazati testo i preliti sa malo ulja. Peci oko 15 minuta na 250 stepeni.

Savet