Carska pita-pogaca

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g**brašna
- **1**jaje
- **1**belance
- **50 ml**vruce vode
- **100 ml**jogurta
- **100 ml**mleka
- **1**kvasac
- **1 kašicica**šecera i soli
- **1 kašika**pavlake

Za fil:

- **300 g**šunke
- **250 g**spanaca
- **100 g**maslina
- **1**pavlaka
- **2**jajeta
- **po ukusu**soli i bibera
- **2 kašike**brašna i prezli

I još:

- **100 g**margarina
- **malo**susama

- **1**žumance
- **2 kašike**pavlake

Priprema

Umutimo kvasac sa šecerom soli i vrucom vodom. Ostavimo da nadoe. Dodamo ostale sastojke i umesimo meko elasticno testo koje se ne lepi. Ostavimo da nadoe sat vremena.

Za to vreme iseckamo šunku na kockice.

Dodamo iseckane masline.

Dodamo spanac, pavlaku, jaja, brašno i prezle i zacinimo po ukusu. Dobro izmešamo.

Testo premesimo i podelimo na tri dela. Jedan deo ostavimo pokrivem. Ostala dva podelimo na pola i razvucemo i premažemo margarinom. Sa obe strane iseckamo listice kratke, a na sredinu stavimo fil.

Presavijemo listice preko fila.

Pleh podmažemo margaarinom i poreamo sva 4 ovako naopravljena rolatica.

Premažemo preko ostatkom fila.

Ostatak testa razvucemo i premažemo obilno margarinom. Preklopimo pitu.

Stavimo u rernu zagrejanu na 250 stepeni. Umutimo žumance sa pavkom. Kada je do pola gotova izvadimo je i premažemo ovom mešavinom i pospemo suncokretom.

Vratimo da se dobro zapece.

Savet