

Pita sa spanacem (5)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera
- **50 ml** ulja
- **350 ml** vode
- **1/2 kockice** kvasca

Za fil:

- **1/2 kg** spanaca
- **350 g** sitnog sira
- **2** jajeta
- **1 kašik** agriza
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 ml** jogurta
- **1 kašičica** soli

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom kašičice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati so, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti, mekano, testo i odmah ga prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu. Podeliti ga na cetiri jufkice, s tim da jedna bude, malo, veca od ostale tri.

Fil: Spanac, vrlo kratko, blanširati (staviti ga u ključalu vodu), vaditi i odmah stavljati u hladnu vodu, tako će spanac zadržati lepu, zelenu boju. Spanac dobro iscediti i sitno iseckati. Staviti ga u dublju posudu, pa dodati sve ostale sastojke i dobro sjediniti. Od fila odvojiti jednu četvrtinu i ostaviti na stranu, a ostatak podeliti na pola. Uzeti, dublju, šerpu, vel. 28 cm, pa joj stranice premazati uljem, a dno prekriti pek papirom. Uzeti prvu jufkicu i, na pobrašnjenoj radnoj površini, razviti je u veličini šerpe, gde će se peći.

Koru dobro premazati uljem i preko rasporediti pola fila.

Staviti drugu koru, premazati je uljem i staviti drugu polovinu fila i, na kraju, prekriti trećom korom. I nju premazati uljem.

etvrtu koru razviti što duže u obliku elipse. Premazati je sa uljem, pa staviti fil, koji smo odvojili.

Koru zaviti u rolat, pa je preseći po sredini, ali tako da pri vrhu ostane neisećeni deo, u dužini 2 cm.

Uplesti koru, tako da isećeni deo uvek bude okrenut ka vrhu.

Upletenu koru staviti, u krug, preko poreanih kora u šerpi.

Ostaviti piti da naraste, pa je premazati, mešavinom žumanceta i malo mleka. Po celoj površini je izbockati cackalicom (da se ne bi podigla korica, prilikom pečenja).

Staviti da se peče, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni. Probati cackalicom da li je pita pečena i, ako treba, prekriti je alu folijom, da ne izgori. Pecenu pitu izvaditi iz rerne, pokriti krpom i ostaviti 10-ak minuta.

Zatim je izvaditi iz šerpe i...

...poslužiti.

Savet