Pita zeljanica (8)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600-700 g** brašna
- **oko 400 dl**mlake vode
- **malo** soli

Fil:

- **500 g**spanaca
- **2** mlada luka
- **malo**soli
- **malo**ulja

Priprema

Prosejano brašno pomešati sa solju i zamesiti testo toplijom vodom. Zamesite mekše testo i podelite na cetiri dela. Ostavite sa strane.

Fil. Luk i spanac isecite, posolite i stavite sa strane. Jedan deo testa koji ste zamesili razvucite oklagijom, premažite uljem i rukama razvlacite što tanje, može da pada i preko ivice stola, pazeci da se ne pokida.

Koru presavijte sa oba kraja prema sredini, tako da dobijete široku dugacku traku. Filujte vec pripremljenim filom (cetvrtinom fila) i urolajte.

Urolani deo isecite do velicine tepsije u kojoj cete peci.

Premažite tepsiju i slažite isecene delove. Kada je tepsija puna premažite uljem u tankom sloju. Postupak ponovite i sa preostala tri dela testa i filom.

Pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni dok ne porumeni. Pecenu zeljanicu premažite ponovo uljem i poprskajte sa malo vode. Vratite nazad u rernu još minut-dva. Izvadite iz rerne pokrijte krpom da malo omekša i poslužite uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet