Pletenica pita



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**mekog brašna
- **400 ml**tople vode
- **200 ml**jogirta
- **1 kocka**svežeg kvasca
- **1 kašika**šecera
- **1 kašika**soli
- **500 g**sitnog sira
- **250 g**svežeg spanaca
- **250 g**rendane šunke
- **100 g**kackavalja
- **250 g**margarina
- **2**žumanceta
- **malo** susama za posipanje
- **50 ml**ulja

Priprema

Zamesiti testo: u 400 ml tople vode razmutiti kvasac, da se sav istopi. U vecem sudu sipati brašno i dodati ulje 50 ml, jogurt 200 ml, kašiku soli, kašiku šecera. Rastopljenim kvascem u toploj vodi zamesiti testo. Testo ostaviti na toplom da naraste.

Fil od sira i spanaca: spanac oprati i seci na tanke rezance i obariti ga u vreloj vodi oko 5 minuta. Obareni spanac isceditи od vode i umešati ga sa sirom, da se izjednaci i bude rastresita masa od sira i spanaca.

Na radnoj površini posipati brašno i razvuci nadošlo testo oklagijom.

Razvucenoj kori narendati pola margarina pa uviti u rolat i ostaviti je oko 10 minuta da odmara, pa je onda opet razvuci i podeliti na dva jednaka dela.

Na jedan deo polovine kore narendati margarin polovinu od ostalog parceta margarina. Fil od sira i spanaca posipati po kori i uviti u rolat.

Rolat od sira nožem preseci na pola naduž (rasporiti ga) i iseci na tri jednaka parceta. Parici uvijati u kiku.

Na drugu polovinu testa razvucenu, izrendati preostalo parce margarina, pa onda izrendati kackavalj i šunku. Uviti u rolat i ponoviti postupak kao sa predhodim rolatom.

Pleh podmazati uljem i nareati pletenice. Ostaviti da malo narastu oko 15 minuta, za to vreme rernu zagrejati na 220'C.

Nadošle pletenice premazati umucenim žumancima i posuti susamom. Pletenice peci oko 30 minuta da lepo porumene.

Savet

Vikend je, za moje omiljene napravih ovu pitu pletenicu. Neko voli sira, neko šunku i kakavalj, pa im ispunih zelje. Pita je zaista ukusna, da se sve pojela. Služi ti je uz kiselo mleko jer taj spoj prija, i tera te da jedeš još i još, :).Malo se našalih, ali stvarno je dobra. :) Prijatno!