

Rolat pita sa sirom i spanacem



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5 šoljamekog brašna**
- **2 šoljevode**
- **1/2 šoljeulja**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **1 kašicicašecera**
- **2 kašicicesoli**
- **200 gtvrdog sira**
- **200 gsvežeg spanaca**
- **150 gmargarina**
- **2jajeta**
- **1žumanac**
- **po potrebisusam**

Priprema

Testo priprema: U posudu sipati 5 šolja brašna (od don kafe), napraviti u brašnu udubljenje i sipati pola šolje ulja. U drugoj manjoj posudici dodati 2 šolje mlake vode, sa 1 praškom za pecivo, 1 kašicica šecera, 2 kašicice soli. Sve zajedno promešati kašikom i umešati u prethodno pripremljenom brašnu. (umesiti testo, ako je potrebno brašno dodati)

Zameseno testo podeliti na tri dela i ostaviti da odmara oko 15 minuta. Svaku jufku rastanjiti oklagijom, narendati po malo margarina, uviti kao pismo, pa ostaviti da odstoji 10 minuta.

Priprema fila prvog: umutiti 2 jajeta, narendati dvrdog sira, promešati i izjednaciti masu. Drugi fil: spanac

popariti oko 5 minuta. Iseckati ga i dodati mu 3 kašike fila sira sa jajima.

Rastanjiti testo oklagijom posipati fil od sira sa jajima i uviti u rolat. Sledecu jufku rastanjiti oklagijom i posuti fil od spanaca, uviti u rolat. Trecu jufku po želji filujte, ja sam dve sa sirom i jednu sa spanacem.

Pleh podmazati margarinom, poreati rolat pitu, umutiti jedan žumanac i premazati rolate, posuti susamom. Na rolate odozgo narendari margarin.

Rernu predhodno zagrejati, peci pitu na 200'C pko 30 minuta.

Savet

Rolat pita sa sirom i spanacem, je bez kvasca, njen ukus podseca na domau razvlaenu pitu. Mekana je i ukusna. Vruu pitu prohladiti pa sei na parad, dobra je za slavlja, izdašna je i dekorativna. Služiti sa kiselim mlekom. Prijatno!:)