

# *Pita sa spanacem i prazilukom*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Za kore:**

- **3 dl** mlake vode
- **po potrebi** soli
- **po potrebi** brašna
- **2 kašike** ulja

### **Za fil:**

- **1 veci** praziluk
- **500 g** spanaca
- **2 kašike** ulja
- **5 kašikaulja**

## **Priprema**

U mlaku vodu staviti so, pa dodavati brašno i mesiti testo, da bude mekše i da se ne lepi za ruke. Testo ostaviti 5 minuta pa opet premesiti. Podeliti na 2 jufke i jufke pritisnuti dlanom i svaku premazati kašicom ulja. Prekriti prijanjajucom folijom i ostaviti da odstoje pola sata.

U tiganj staviti 2 kašike ulja i naseckani praziluk i naseckan spanac dinstati 15 minuta, posoliti po ukusu. Razvuci jufku i poprskati sa uljem, staviti fil i urolati do pola, pa preseci i drugu polovinu urolati. Isto uraditi i sa drugom jufkom, (bila je veca pa sam je presekla na 3 dela). Staviti u tepsiju malo poprskati uljem i peci na 220°C.

Gotove pite poprskati malo sa hladnom vodom i prekriti ih cistom krpom.

### **Savet**

Može u fil da se doda i sir, pavlaka...