

Pletena pita sa sirom i spanacem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **20 g** kvasca
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera
- **5 kašika** ulja

Za fil:

- **500 g** sira urda
- **200 g** barenog isecenog spanaca
- **180 ml** kisele pavlake
- **po ukusu** so

Priprema

U ciniju uliti toplo mleko izmrviti kvasac, dodati ulje secer i so. Uz dodavanje brasna umesiti testo. Testo podeliti na 4 dela. Ostaviti na toplo mesto oko 30min.

Sir izmešati sa spanacem i pavlakom. Posoliti po ukusu.

Jedan deo testa razvuci u pleh velicine 26cm. Naneti fil i prekriti drugim delom testa. Ostale delove razvuci i iseci na trake. Preplitati trake preko testa u plehu. Ostatkom testa ukrasiti pitu. Ostaviti 15 minuta pitu da odstoji

i peči je zatim na 200C da porumeni. Po želji može se premazati razmucenim jajetom pre pečenja.

Savet