

Leskovacka pita



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mlake vode
- **1 kašica** soli
- **1 kašika** ulja
- **300 g** integralnog brašna
- **600 g** belog brašna

Za fil:

- **1 struk** mladog luka
- **300 g** spanaca
- **300 g** sira
- **3** jajeta
- **po ukusu** soli
- **3 kašika** kukuruznog griza

Za premazivanje:

- **150 g** masti
- **3 g** morske soli

Priprema

U mlaku vodu dodajte so, ulja, integralno brašno i polovinu belog brašna. Varjačom mešati pa postepeno

dodajte ostatak belog brašna. Napravite glatko testo. Testo odmah podelite na dva dela, a svaki deo na 12 loptica. Svaku lopticu rastanjiti oklagijom tanko i premazati mašcu. Reati jednu na drugu, svih 12 loptica, zadnju ne mazati, i to je prva kora. Postupak ponoviti i sa drugim delom testa-drugom korom. Spanac oprati i iseci na sitnije delove. Dodati isecen mladi luk. Jaja umutite viljuškom, dodajte sir, posoliti, pomešajte sa spanacem i dodajte kukuruzni griz. Sjediniti varjacom.

Pleh obložite papirom za pečenje i stavite prvu koru koju ste oklagijom razvukli do velicine pleha. Isipajte ceo fil pa prekrijte drugom korom. Ivice pritisnuti viljuškom da ne bi iscureo fil. Pitu zaseci na truglove, premazati hladnom vodom i posuti morsku so. Peci na 200 C oko 20 minuta. Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet