Pita sa spanacem i sirom (3)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **660 g**brašna
- **150 ml**vode
- **150 ml**mleka
- **100 ml**ulja
- **1/2 kockice**kvasca
- **1**jaje
- **2 kašicice**šecera
- **1,5 kašicica**soli

Fil:

- **400 g**ocišcenog spanaca
- **500 g**sitnog sira
- **5**jajeta
- **1 caša (180 g)**kisele pavlake
- **1 kesica**praška za pecivo

... i još:

- ulje za prskanje korica

Priprema

Testo: U, toploj, mešavini vode i mleka, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, jaje, ulje i, pripremljeni, kvasac. Zamesiti testo.

Umešeno testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na deset delova. Od svakog dela napraviti jufkicu, prekriti ih, kuhinjskom, krpom i ostaviti da odmore, dok se sprema fil.

Fil: Spanac oprati i sitno ga iseckati. Posoliti ga sa dve kašicice soli, promešati i ostaviti 10-ak minuta, pa ga dobro, rukama, iscediti. U, odgovarajucu, posudu staviti sir, dodati jaja i, viljuškom, sjediniti. Zatim ubaciti kiselu pavlaku, pecivo i promešati, da se pavlaka razbije (ja nisam dodavala so, jer mi je sir bio slan). Na kraju dodati spanac (iz 2-3 puta) i dobro ga sjediniti sa ostalim sastojcima.

Uzeti jednu jufkicu i staviti je na, pobrašnjenu, podlogu. Pomocu oklagije (uz stalno posipanje brašnom) razviti, što tanju, koru. Koru poprskati uljem (2-3 kašicice) i staviti deo fila. Zatim, od sebe, do sredine kruga zarolati testo. Isto uraditi i sa suprotne strane. Saviti testo u oblik puža i staviti ga u, dobro, podmazanu tepsiju, na sredinu.

Na isti nacin razvijati ostatak testa, prskati ga uljem, filovati i reati, u krug, oko postavljenog testa, u tepsiji. Kada se napuni tepsija, površinu pite, dobro, premazati uljem i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni.

Pecenu pitu izvaditi, pokriti krpom, ostaviti da se prohladi, pa poslužiti.

Savet