

Pita sa sirom i spanacem (sa gotovim korama)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** tankih kora za pitu

Smesa za premazivanje:

- **4** jajeta
- **2 kašike** kiselog mleka
- **250 g** kisele pavlake
- **100 ml** ulja
- **130 g** brašna
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **2 kašičice** soli

Fil:

- **1/2 kg** sitnog sira
- **300 g** spanaca
- **100 ml** jogurta
- **1** jaje
- **1 kašičica** soli

... i još:

- ulje
- maslac (margarin)

Priprema

Kolicina sastojaka je za 18 kora (treba da se naprave 9 rolata).

Smesa za premazivanje: Odvojiti belanca od žumanaca. U dublju vanglicu staviti belanca i, cvrsto, ih umutiti. Dodati žumanca i mutiti da se dobije penasta smesa. Ubaciti ulje i mutiti, dok se ulje ne sjedini sa jajima. Dodati kiselo mleko i kiselu pavlaku. Dobro umutiti. Na kraju dodati mešavinu brašna, soli, praška za pecivo i sode bikarbone. Sjediniti sa ostalim sastojcima.

Fil: Spanac, sitno, iseckati, posoliti, izmešati i ostaviti 10-ak minuta, da bi spanac otpustio vodu. U dublju vanglicu staviti sir, dodati jogurt, jaje i, viljuškom, dobro sjediniti. Spanac, dobro, rukama, iscediti i dodati smesi sa sirom. Sjediniti.

Na radnu površinu staviti jednu koru, poprskati je sa 2 kašičice ulja i preliti sa 3 kašike smese za premazivanje (smesu za premazivanje, silikonskom, cetkicom razmazati po celoj kori).

Preko staviti još jednu koru, pa ponoviti postupak (posuti sa uljem i smesom za premazivanje), pa preko rasporediti deo fila.

Kore umotati u rolat (ne stezati jako, prilikom motanja), saviti u oblik puža i staviti u, pripremljenu, tepsiju, na sredinu tepsije (dno tepsije, vel. 30cm, obložiti pek papirom, a stranice premazati uljem).

Nastaviti sa motanjem rolatica i reati ih, u krug, oko postavljene kore (meni je u tepsiji stalo sedam rolatica, a dva sam savila u oblik bureka, u drugu tepsiju).

Napravljenu pitu premazati, ostatkom, smese za premazivanje, pa preko posuti, sitno, iseckanim maslacem (margarinom).

Pitu staviti da se pece, u prethodno zagrejanom rerni, na 190 stepeni. Kada pita porumeni, izvaditi je iz rerne, pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi.

Prohlaenu pitu iseci na trouglove i poslužiti.

Pita je veoma ukusna i niko ne može primetiti (ako vi ne kažete) da niste razvijali kore. Identična je piti sa domaćim, razvijenim korama. Idealna je za sve domaćice koje nisu vicne razvlačenju kora. Napravite i uverice te se i sami!!

Savet