# *Pita sa spanacem i prazilukom*

težina: **srednje**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **700 g**brašna
- **20 g**kvasca
- **malo**soli
- **400-500 ml**mlake vode
- **300 g**spanaca
- **1**praziluk
- **300-400 g**sira
- **4**jajeta
- **2 kašike**kiselog mleka
- **po potrebi**masti

## Priprema

Umesiti srednje meko testo od brašna, vode, soli, kvasca. Podeliti testo na 9 dela, svaki deo podeliti na 4 loptice, svaku posebno razvuci u velicinu tanjirica.

Spajati ih rastopljenom mašcu, 3 premazati, a cetvrtu stavljati odozgo i ne premazivati je.

Oklagijom od spojenih delova testa razvuci koru, prebaciti je na caršaf i razvuci što tanje.

Sitno seckani spanac i praziluk izmešati sa sirom, jajima i kiselim mlekom i sjediniti. Po ukusu posoliti.

Naneti fil na prethodno pripremljenu koru i poprskati sa 2 kašike masti.

Uviti koru i staviti u podmazanu tepsiju. To uraditi sa svih 9 kora. Peci na 200 C oko 25-30 minuta, zavisno od kore.

## Savet

Poslužiti sa kajmakom ili kiselim mlekom. Prijatno! :)