

Kosovska pita



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **600 g** brašna
- **50 ml** ulja
- **1/2 kockice** kvasca
- **2 kašičice** soli
- voda
- ulje

Fil:

- **300 g** spanaca
- **300 g** izmravljenog, tvreg, sira
- **4** jaja
- **1** kisela pavlaka
- so

Priprema

Kvasac staviti u toplu vodu, sa dodatkom kašičice šecera, i sačekati da uskisne. Brašno sipati u dublju činiju, dodati so, ulje i pripremljen kvasac. Sa toplom vodom zamesiti testo, da bude mekše. Prebaciti ga na pobrašnjenu radnu površinu i mesiti da se dobije elasticno testo.

Podeliti testo na 12 jufkica, s tim da 6 jufkica budu veće, a 6 manje. Prvih 6 (većih) razviti u veličini tanjira. Svaku jufkicu premazati uljem, osim zadnje.

Sada razviti veći krug, pa ga pomoću oklagije prebaciti preko, dobro podmazane, tepsije. Krajevi testa treba da ostanu izvan tepsije. Premazati testo, dobro, uljem. Sipati 1/2 fila.

Fil: Spanac očistiti, iseckati, posoliti sa 2 kašičice soli, izmešati i ostaviti 10-ak minuta. Posle tog vremena spanac dobro ocediti (stiskajući rukom), pa mu dodati sve navedene sastojke.

Od druge polovine testa, sa manjim jufkicama, takoe razviti sve jufkice u veličini tanjira i ponoviti postupak sa premazivanjem. Razviti koru, veličine tepsije, i prebaciti je preko fila. Dobro je premazati uljem, pa staviti preko drugu 1/2 fila. Ivice testa koje vise preko tepsije vratiti, nabirajući testo, u obliku faltica, unutra, preko druge polovine fila. Ponoviti postupak premazivanja testa, uljem.

Trakice testa (koje smo dobili odsecanjem malo testa koje je prebaceno preko tepsije) stavimo preko sredine fila.

Pitu pokrijemo i ostavimo da naraste. Za to vreme uključiti rernu da se ugrije, na 190 stepeni. Uskisle pitu staviti da se peče. Pecenu pitu pokriti, sačekati 10-ak minuta pa poslužiti.

Savet