Barena pita sa spanacem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **1200 g**mekog brašna
- **2 kašicice**soli

Nadev:

- **700 g**spanaca
- **6-7 glavica**crnog luka

Priprema

Spanac oprati i iseckati na rezance. Ocistiti crni luk, iseci na kockice, posoliti i poprskati sa malo ulja. Rukama dobro izmešati.

Brašno prosejati, a vodu staviti da vri. Dodavati vodu pomalo u brašno i neprestano mešati varjacom. Zamesiti testo, da pocne da pada sa kašike i ostaviti da se malo prohladi, da bi mešanje mogli dovršiti rukom. Testo treba da bude meko, oseti se pod rukom, ako je previše meko dodati brašna, a ako je tvre, dodati još malo vode. Oblikovati kuglu od koje cemo odvajati kuglice velicine veceg oraha.

Svaku lopticu razvuci oklagijom na velicinu tanjrica za kafu. Uzavisnosti od velicine pleha bice i broj korica. Meni je ova kolicina bila dovoljna za dva pleha, s tim da sam u veci stavila po 10 korica, a u manji po 5, za svaku koru, treba da ih je dve.

Za veci pleh mi je potrebno 10 jufkica za jednu i 10 za drugu koru. Svaku koricu premazati uljem izuzev poslednje.

Oklagijom razvuci koru velicine pleha i staviti u nauljen pleh. Bogato posuti spanacem.

I drugu koru razvuci oklagijom i prekriti fil. Pitu premazati uljem i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 250 stepeni. Peci dok ne porumeni, poprskati sa malo vode i vratiti na par minuta nazad u pecnicu. Pecenu pitu izvaditi, prekriti cistom krpom i ostaviti desetak minuta.

Pitu služiti uz sir, jogurt i salatu po želji.

Savet