

Domaca pita sa spanacem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Testo :

- **650 g** brašna
- **2** jajeta
- **1 kockica** kvasca
- **100 ml** ulja
- **300 ml** mleka
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera

Fil:

- **600 g** iseckanog spanaca
- **400 g** sitnog sira
- **200 ml** kisele pavlake
- **1 čaša** kiselog mleka
- **4** jajeta
- **2 kašičice** soli

... i još:

- **8** gotovih kora za pitu
- ulje

Priprema

Testo: U toplom mleku, sa dodatkom šecera, razdrobiti kvasac i sacekati da uskisne. Brašno staviti u vanglicu, dodati jaja, ulje, so i pripremljeni kvasac. Umesiti testo. Izraditi ga dobro rukama i odmah podeliti na osam jufki.

Od svake jufkice napraviti lopticu i ostaviti dok pripremite fil.

Fil: Spanac iseckati (ocišćenog da ima 600 g), posoliti sa kašicom soli, promešati i sacekati pet minuta, da spanac omekša. Omekšali spanac dobro, rukama, iscediti i staviti ga u dublju posudu. Dodati sve navedene sastojke (ako treba dodati još malo soli) i, viljuškom, dobro sjediniti.

Sada uzeti jednu lopticu testa, staviti je na pobrašnjenu radnu površinu i oklagijom razvuci što tanje, da bude u veličini kupovne kore. Tako razvucenu koru poprskati sa uljem i staviti kašiku, dve fila.

Preko staviti gotovu koru i ponoviti postupak (poprskati je sa uljem i naneti fil).

Tako složene kore umotati u rolat.

Umotanu pitu staviti u pleh, dobro podmazan. Tako uraditi dok ima fila i kora.

Složenu pitu ostaviti da odmara, dok se ugrije rerna, na 180 stepeni. Staviti pitu da se pece. Kada pocne da rumeni smanjiti temperaturu na 160 stepeni i ispeci dok pita ne dobije lepu, rumenu koru.

Pecenu pitu pokriti krpom i sacekati 10-ak minuta, pa je iseci na parcice i poslužiti.

Savet