

Pita sa spanacem (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **800 g** mekog brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** maslinovog ulja
- **po potrebi** tople vode

Za fil:

- **600 g** spanaca
- **150 g** sira
- **3** jajeta
- **1 kašičica** soli

I još:

- **1** jaje
- **po potrebi** susam

Priprema

Od navedenih sastojaka zamesiti glatko testo, pa podeliti na pet loptica i pustiti da odstoje, oko 20 minuta. Na stolu naliti malo ulja, pa jufku sa obe strane istapkati blago prstima, da se malo razvuče, onda je prebaciti preko ruku (onako kako to rade pekari, kada razvlace burek), zatim je vratiti na sto i razvlaciti polako krajeve, a sredina se razvlaci sama. Razvuci koru preko citavoga stola, poprskati uljem, pa oba kraja prebaciti preko jedne i druge strane, naneti nadev ponovo poprskati celu koru uljem i zarolati..Naneti u pleh na jednoj strani i ponoviti postupak sa ostalim korama.

Za nadev: Spanac dobro oprati, ocediti i iseci sitno, zatim dodati jaja, izmrvljeni sir i kašičicu soli - (samo da sastojke dodate u spanac tek pre nego što fil rasporedite po korama, jer ako dugo stoji izmešan od soli i jaja pusti vodu..Znaci dodati sve sastojke i izmešati neposredno pre nanošenja fila na kore. Pitu premazati umucenim jajetom, posuti susamom i peci na 250 C, desetak minuta, pa onda na 200 C, dok se ne ispece i ne dobije lepu zlatnu boju.

Savet