

Leskovacka pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **400 ml** mlake vode
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašika** soli
- **1 kašičica** šecera
- **17 punih kašika** brašna

Za fil:

- **5** jajeta
- **2 dl** ulja
- **3 kriške** sira
- **3 briket**a spanaca
- **po želji** susama

Priprema

U vodi staviti kvasac, so, šecer i 17 vršnih kašika brašna. Izmešati smesu kašikom.

Posebno umutiti jaja, prvo belanca, dodati žumanca i dodati prethodnoj smesi. Testo podeliti na dva dela. U jedan deo staviti ulje, a u drugi izmrvljen sir, malo soli i spanac.

Po dve kore se spajaju. Jednu koru namazati žutim filom. Dovoljno je po 3-4 kašike fila.

Preko kore na kojoj smo stavili žuti fil staviti drugu koru i premazati je sa zelenim filom. Dovoljno je po 3-4 kašike fila.

Uviti ih zajedno u vidu rolata i reati u pleh. Postupak ponoviti dok ne potrošite sve sastojke. Malo fila ostaviti za odozgo i premazati svaku koru. Posuti susamom. Peci na 200 C 20-tak minuta.

Seci po želji.

Savet