

Slana torta sa spanacem



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **450 g** brašna
- **270 ml** tople vode
- **1/2 kockice** kvasca
- **3 kašike** rastopljenog putera
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera

Fil:

- **1/2 kg** očišćenog spanaca
- **450 g** gurde (vrsta sitnog sira)
- **2** jaja
- **1 kašičica** majorana
- **1 kašik** prezli
- **1 kašičica** soli
- **180 g** krem sira
- **morski orašćic**

...i još:

- **6** manjih jajeta
- **80 g** rastopljenog putera

Priprema

Prvo pripremiti fil: Spanac sitno iseckati, staviti ga u dublju posudu i posuti sa jednom kašicom soli. Dobro promešati i ostaviti, da odstoji, 15-ak minuta. Posle tog vremena, rukom, ga dobro iscediti i staviti u dublju vanglicu. U drugu posudu razbiti jaja i viljuškom ih umutiti. Dodati urdu i krem sir, pa sjediniti. Zatim dodati majoran, prezlu, so i, malo, nastruganog morskog oraščeta. Smesu ubaciti u posudu sa spanacem, pa rukom, dobro, sjediniti sve sastojke.

Testo: U toploj vodi, sa dodatkom kašice šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, rastopljeni puter i pripremljeni kvasac. Umesti glatko testo i ostaviti ga da naraste. Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na jedan veci deo i tri manja dela. Od podeljenog testa napraviti jufkice.

Kalup sa obrucem, vel. 26 cm, prekriti pek papirom (u ranijim receptima sam objasnila kako se bez muke vrši oblaganje kalupa pek papirom).

Uzeti najveću jufkicu i razviti, oklagijom, krug, veci od kalupa u kome ce se peci. Oklagijom prebaciti razvijeno testo u kalup, tako da ivice testa ostanu preko kalupa. Delom rastopljenog putera (80 g) dobro premazati celu koru.

Zatim uzeti jednu (od tri manje jufkice) i razviti je u velicini dna kalupa. Prebaciti je u kalup, premazati puterom, pa isto uraditi i sa drugom jufkicom.

Preko postavljenih (i premazanih) korica izruciti fil, pa ga rukom ravnomerno rasporediti.

Pomocu male kašice napraviti šest udubljenja u testu (pet okolo i jedno u sredinu). Pažljivo razbiti po jedno (manje) jaje u svako udubljenje, u filu. Jaja posuti biozacinom i biberom, po ukusu.

Zadnju jufkicu razviti u krug, prebaciti je preko fila i jaja i premazati puterom.

Ivice testa, koje su ostale preko kalupa, vratiti u kalup, preko zadnje postavljene korice. Napravljenju pitu, dobro, premazati puterom, pa je...

...staviti da se pece, u prethodno zagrejanom rerni, na 180 stepeni. Pecenu pitu (probati cackakicom da li je pecena) izvaditi iz rerne, pokriti krpom i ostaviti, najmanje pola sata, da se prohladi.

Zatim pitu izvaditi iz kalupa i staviti je na tacnu za poslužnje.

Isecite je kao tortu i uživajte. Prijatno!

Savet

U receptu koji sam dobila spana? je trebalo da se obari. Me?utim ja to, nikada, ne radim. Zašto? Zato što sa barenjem spana?a i prosipanjem vode prospemo i sve vitamine iz spana?a. Zato ja uvek spana? (zelje, blitva) o?istim, iseckam, pospem sa kaši?icom soli, sa?ekam 10-15 minuta, dobro ga ruko iscedim i spana? je spreman za upotrebu.