

Moja pita sa spanacem



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **700 g** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera
- **3** jajeta
- **1** belance
- **250 ml** vode

Fil:

- **300 g** očišćenog spanaca
- **350 g** sira
- **1** jaje
- **1 kašičica** soli

Za premazivanje kora:

- **170 g** maslaca

Za premazivanje pite:

- **1** žumance
- **1 kašičica** rastopljenog maslaca

- **1 kašikamleka**

Priprema

Testo: U toploj vodi, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, jaja, belance i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i odmah ga prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu. Razviti ga u oblik pravougaonika, debljine 1 cm.

Fil: Spanac blanširati, kratko, u vreloj vodi (jedan minut je dovoljan), pa ga odmah prebaciti u ledenu vodu (da bi zadržao lepu, zelenu boju). Iscediti ga dobro i sitno iseckati. Staviti ga u dublju posudu, pa dodati izrendani sir, jaje i so. Dobro sjediniti sastojke. Maslac rastopiti, pa dobro premazati razvijenu koru. Preko razvijene kore staviti trecinu fila i rasporediti preko cele kore. Sada sledi preklapanje. Prvo preklopiti gornji deo kore, do polovine, kao na slici.

Zatim donju stranu prebaciti preko savijene kore,...

...pa levu stranu prebaciti do polovine testa i...

...na kraju desnu stranu prebaciti preko preklopljenog testa.

Tako složeno testo okrenuti i deo koji je bio dole sada je na površini.

Ponovo razviti koru, premazati je maslacem, staviti drugu trecinu fila, preklopiti testo, na opisani nacin i ceo postupak ponoviti još jedanput. Kada se i zadnje preklapanje testa završilo, uzeti tepsiju. vel. 30 cm, dno obložiti pek papirom a ivice premazati maslacem. Testo malo razviti i prebaciti ga u tepsiju.

Sada sledi secenje pite, da bi dobila lepi oblik. Prvo pitu iseci, po sredini, u obliku krsta (najbolje je seci nožem za picu), ali da ivice ostanu neisecene.

Zatim svaku cetvrtinu isecene pite iseci na pola, pa...

...na kraju završiti secenje, kao na slici.

Ovako izgleda isecena pita.

Izmeu isecenog testa sipati po kašicicu rastopljenog maslaca. Umutiti žumance (viljuškom) sa kašicicom rastopljenog maslaca i kašikom mleka. Premazati pitu.

Staviti je, odmah, da se pece, u hladnu rernu, na 170 stepeni. Probati cackalicom da li je pita pecena. Pecenu

pitu izvaditi i pokriti krpom, da se malo prohladi.

Prohlaenu pitu izvaditi i poslužiti.

Savet