

Pita sa spanacem



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **50 ml** ulja
- **1** jaje
- **250 ml** mineralne vode
- soli po ukusu

Za fil:

- **500 g** spanaca
- **2** jajeta
- **50 ml** ulja
- **100 g** palente
- **250 g** mrvljenog sira
- soli po ukusu

Premaz:

- **malomasti**

Priprema

U odgovarajući sud sipati sve namirnice i zamesiti testo. Pokriti i ostaviti da odstoji 30 minuta.

Na ulju izdinstati spanac pa dodati ostale sastojke i dinstati još 5-6 minuta. Posoliti po ukusu.

Od testa razvuci 3 kore velicine tepsije u kojoj ce se peci.

Na dno podmazane tepsije staviti prvu koru, pa polovinu fila. Ponoviti postupak. Premazati mašcu i izbockati viljuškom. Ostavite da odstoji 30 minuta.

Peci u zagrejanj rerni na 200°C oko 20 minuta, a zatim smanjiti na 150°C i peci još 20 minuta.

Savet