

Pita sa spanacem



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500** gbrašna
- **1** kesicasuvog kvasca
- **50** mlulja
- 1jaje
- **250** mlmineralne vode
- soli po ukusu

Za fil:

- **500** gspanaca
- 2jajeta
- **50** mlulja
- **100** gpalente
- **250** gmrvljenog sira
- soli po ukusu

Premaz:

- malomasti

Priprema

U odgovarajuci 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 zagrejanoj rerni na 200°C oko 20 minuta, a zatim smanjiti na 150°C i peci još 20 minuta.

Savet