

Savijaca sa spanacem



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **900** g brašna
- **oko 400-450 ml** mlake vode
- **4 kašike** ulja
- **2 kašice** soli

Za fil:

- **1/2 kg** spanaca
- **1/2 kg** mlakog sira
- **4** jajeta
- **po ukusu** soli
- **2 kašike** kajmaka

Za posipanje testa:

- **po potrebi** brašna

Za premazivanje:

- **po potrebi** mast ili ulje

Priprema

Izmešati brašno, so, ulje pa postepeno dodavati vodu da dobijete testo ni tvrdo ni meko. Mesiti duže da testo ne bi imalo grudvice.

Dobijeno testo, podeliti na 3 jufkice, pa svaku premazati sa malo masti i pokriti providnom folijom i ostaviti da odmara 20 minuta.

Pripremamo fil. Spanac ocistimo, operemo i iseckamo da ne bude mnogo sitno, dodamo usitnjen sir, jaja, kajmak i jednu kašiku ulja, lepo sjediniti.

Na brašnom posuti stolnjak prebacimo jufku i pospemo odozgo brašna pa rastanjimo oklagijom, koliko može. Premazati kašikom masti pa rukama razvlaciti testo od sredine ka krajevima.

Dobro istanjiti testo i odseci krajeve ako su suviše debeli. Ravnomerno rasporediti nekoliko kašika fila po kori, pa sa jedne strane podici stolnjak blago u vis kako bi se pita urolala.

Saviti koru skroz i prebaciti je u zamašcenu tepsiju.

Postupak ponoviti i sa preostale 2 jufkice.

Savijenu pitu premazati sa nekoliko kašika rastopljene masti.

Pitu peci oko pola sata na 220 stepeni, pa smanjiti na 180 još nekih 10 minuta.

Kada je pecena, vrelu pitu poprskati sa 3 kašike vode i pokriti kesom da malo omekša.

Uživajte.

Sav trud se isplati.

Savet

Prijatno.