

Pita sa spanacem (6)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **1.5 kg** brašna
- **2 kašičice** soli
- **maloulja**
- **po potrebi** lake vode

Fil:

- **500 g** spanaca
- **100 g** sira
- **3-4** jaja
- **po potrebi** soli

Priprema

Iseckan spanac pomešati sa sirom i jajima i posoliti po potrebi, pa ostaviti da odstoji.

Zamesiti tvrdje testo od navedenih sastojaka. Podeliti na 3 lopte i ostaviti da odstoje 15 minuta.

Razvuci oklagijom i premazati uljem. Ostaviti da odstoje pola sata.

Razvuci testo preko ivice stola, a onda ga složiti u pravougaoni oblik i posuti zejtinom. Jedan deo se premaže filom.

Zatim testo pocnite da rolate...

...dok ne urolate kao na slici.

Tako dobijeno urolano testo zamotate u krug.

I prebacite u podmazanu tepsiju.

Peci na 220 stepeni, dok se ne dobije lepa žuta boja.

Kada je pita ispecena, poprskajte je vodom, prekrijte krpom i ostavite da se ohladi.

Kada je pita ohladjena, isecite je...

Prijatno! :)

Savet

Služiti uz jogurt. :)