Domaca pita sa spanacem

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 dl**vode
- **1 kašicica**soli
- **600 g**brašna
- **1 kašika**maslinovog ulja

Za fil:

- **300 g**spanaca
- **4**jajeta
- **300 g**sira
- **1 kašicica**soli
- **3 kašike**maslinovog ulja

Za premazovanje:

- **oko 200 g**masti

Priprema

Zamesiti testo od vode, soli, maslinovog ulja i brašna. Umesiti glatko testo i odmah ga podelite na dva jednaka dela. Svaki deo na 10 loptica. Pokrijte ih plasticnom kesom i ostavite 30 minuta da miruju. Za to vreme napravite fil. Ocistiti i oprati spanac. Isecite ga na sitnije komade. Dodati izmrvljen sir, so, maslinovo ulje i jaja. Viljuškom sjedinite i lepo izmešajte. Nakon 30 minuta svaku lopticu razvuci oklagijom koliko može. Premazati sa po 1 kašicicom ne rastopljene masti. Slagati jednu na drugu svih 10 loptica.

Zadnju koru ne premazivati. Postupak ponoviti i sa preostalim testom. Razviti krug od svih 10 loptica i staviti na dno tepsije u kojoj ste stavili pek papir. Preko prve kore staviti ceo fil, pa opet razvucenu drugu koru. Oštrim nožem pitu preci na 8 jednakih delova.

Razgrejati 2 kašike masti i vrucu sipati preko kora. Pitu peci na 200 C dok ne porumeni. Uživati u dobrom zalogaju.

Savet