

Prolecna pita sa spanacem



težina: lako

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **2** jajeta
- **1** kašikamasti
- **350** ml mleka
- **2** kašicicesoli
- **1** kašicica šećera
- **1** kockakvasca
- **650** g brašna
- **100** g maslaca

Fil 1:

- **1** jaje
- **200** g sira

Fil 2:

- **300** g spanaca
- **100** g sira

Premaz:

- 2 belanceta

Priprema

U mlako mleko izmrvti kvasac sa šecerom. Kada se kvasac razie, dodati ga razmucenim žumancima sa kašikom masti. Posoliti i sa brašnom zamesiti testo. Pokriti i ostaviti da se udupla. Zatim testo podeliti na osam jednakih delova.

Odvojiti cetiri dela, pa svaki razviti u krug i premazati sa otopljenim maslacem, osim poslednjeg, cetvrtoog.

Složiti jedan na drugi, pa razviti i premazati filom sa sirom koji razmutimo sa jajetom.

Preostala cetiri dela isto premazati rastopljenim maslacem, slagati jedan na drugi i razviti. Razvijeno testo staviti preko sira. Spanac oprati, ocistiti i blanširati. Ocediti, iseckati i pomešati sa sirom. Rasporediti preko razvijenog testa.

Testo urolati, pa odseci krajeve debljine dva prsta. Ostatak rolata iseci na trouglove. Slagati trouglove u podmazanu tepsiju velicine 30 cm, a odsecene krajeve staviti u sredinu jedan na drugi.

Pokriti krpom i ostaviti da stoji sat vremena. Nadošlu pitu premazati razmucenim belancima i staviti da se pece u rernu zagrejanu na 250 stepeni, pet minuta. Nakon toga smanjiti temperaturu rerne na 180 stepeni i peci još 35 minuta, pokrivenu papirom za pecenje.

Savet