

## *Prolečna pita sa spanacem*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 2 jajeta
- 1 kašikamasti
- 350 ml mleka
- 2 kašicice soli
- 1 kašicica šećera
- 1 kocka kvasca
- 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 izmrviti kvasac sa šećerom. Kada se kvasac razide, 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 četiri dela, pa svaki razviti u krug i premazati sa otopljenim maslacem, osim poslednjeg, četvrtog.

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

Preostala četiri 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 pečenje.

## Savet