Domaca pita sa spanacem



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo za kore:

- **800 g**brašna
- **430 ml**vode
- **80 ml**ulja
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicica**šecera
- **1/2 kockice**kvasca

Fil:

- **1/2 kg**spanaca
- **5**jajeta
- **400 g**sira
- **200 ml**kiselog mleka
- **1/3 kašicice**sode bikarbone
- **1 kašicica**soli

...i još:

- ulje za premazivanje kora

Priprema

Testo: U toploj vodi, sa dodatkom kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, ulje i

pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Umešeno testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti na osam delova. Od svakog dela napraviti jufkicu. Jufkice premazati rastopljenom mašcu (uljem) i ostaviti da se testo odmori, dok se sprema fil.

Fil: Spanac iseckati sitno, posuti kašicicom soli, promešati i ostaviti, pet minuta, da spanac otpusti vodu. Za to vreme u kiselo mleko staviti sodu bikarbonu, promešati i ostaviti da se soda aktivira. U dublju posudu staviti izdrobljeni sir i jaja, pa, viljuškom, dobro sjediniti. Dodati kiselo mleko sa sodom bikarbonom, promešati i, na kraju, dodati, dobro isceeni, spanac. Promešati.

Uzeti prvu jufkicu, staviti je na, pobrašnjenu, radnu podlogu i, oklagijom, razviti koru. Kora treba da bude što tanja.

Razvijenu koru poprskati rastopljenom mašcu (uljem). Po celoj kori staviti deo fila. Koru uviti u rolat, pa je saviti u oblik puža.

Uzeti tepsiju, vel. 40cm (ili dve manje), dobro je premazati mašcu (uljem) i na sredinu tepsije staviti umotanu koru. Razviti i ostale kore na isti nacin, filovati ih, uviti u rolat i reati, u krug, oko postavljene kore, u tepsiji.

Poreane kore, obilno premazati rastopljenom mašcu (uljem) i staviti pitu da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni. Pecenu pitu izvaditi i pokriti kuhinjskom krpom, da se prohladi.

Prohlaenu pitu iseci i poslužiti, uz jogurt, kiselo mleko...

Savet