

Sunce pita sa spanacem i sirom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mekog brašna
- **1/2** kocke svežeg kvasca
- **200 ml** mleka
- **1** kašak kisele pavlake
- **2** jajeta
- **1** kesica praška za pecivo
- **300 g** spanaca
- **150 g** feta sira
- **po potrebi** susam

Priprema

Testo: U 200 ml toplog mleka izmrviti kvasac i dodati kašičicu šećera i ostaviti da nadoe kvasac. Sa nadošlim kvascem zamesiti testo. Testo ostaviti na toplom da naraste.

Fil za pitu: za to vreme dok testo nadolazi napraviti fil od spanaca. 300 g svežeg spanaca popariti sa vrelom vodom držati ga oko 10 minuta. Procediti ga od vode i ohladiti. Obareni spanac sitno iseckati i dodati izmrvljenu fetu i kiselu pavlaku i jedno jaje sve promešati da se dobro sjedini masa.

Nadošlo testo podeliti na dva jednaka dela. Prvi deo razvuci oklagijom velicine tepsije precnika 30 cm. Tepsiju podmazati i odmah prvi razvuceni deo prebaciti u njoj. Fil od spanaca i sira na sredini kore formirati loptu, a ostali fil jednako rasporediti u krug kore. Voditi racuna da se ostavi prazno mesto izmeu fila u sredini i fila koji se reza u krugu. Ivice testa ostaviti prazne oko 2 cm.

Preko prve kore pite sa filom staviti drugu razvucenu koru i rukama je oblikovati kako bi se lepo rasporedila po sredini lopte. Krajeve kore lepo izjednaciti i viljuškom je pritiskati da se dobro zalepe.

Na sredini kore pite preko formirane lopte staviti odgovarajucu cašu kako bi se lepo iseklo testo na trake. Trake seci na debljine oko 3 cm.

Testo iseceno na trake izvijati na spolja. Tako uraditi sa ostalim isecenim trakama.

Skinuti cašu i premazati pitu umucenim jajetom. Posipati susam po sredini lopte.

Pripremljenu pitu peci u predhodno zagrejanoj rerni na 180'C oko 30 minuta.

Savet

Sunce pita je finog ukusa i dekorativnog izgleda. Služiti je toplu za doruak sa ajvarom i kajmakom. Dobra je za razna slavlja, može umesto spanaa, sira sa jajima. Želju ostavljam vama. Prijatno!