

Rolat pita sa sirom i spanacem



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** šoljamekog brašna
- **2** šoljevode
- **1/2** šoljeulja
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** kašicica šecera
- **2** kašicicesoli
- **200** gtvrdog sira
- **200** gsvežeg spanaca
- **150** gmargarina
- 2jajeta
- **1** žumanac
- **po potrebitusam**

Priprema

Testo priprema: U posudu sipati 5 šolja brašna (od don kafe), napraviti u brašnu udubljenje i sipati pola šolje ulja. U drugoj manjoj posudici dodati 2 šolje mlake vode, sa 1 praškom za pecivo, 1 kašicica šecera, 2 kašice soli. Sve zajedno promešati kašikom i umešati u prethodno pripremljenom brašnu. (umesiti testo, ako je potrebno brašno dodati)

Zameseno testo podeliti na tri dela i ostaviti da odmara oko 15 minuta. Svaku jufku rastanjiti oklagijom, narendati po malo margarina, uvitи kao pismo, pa ostaviti da odstoji 10 minuta.

Priprema fila prvog: umutiti 2 jajeta, narendati dvrdog sira, promešati i izjednaciti masu. Drugi fil: spanac

popariti oko 5 minuta. Iseckati ga i dodati mu 3 kašike fila sira sa jajima.

Rastanji testo oklagijom posipati fil od sira sa jajima i uviti u rolat. Sledeci jufku rastanji oklagijom i posuti fil od spanaca, uviti u rolat. Trecu jufku po želji filujte, ja sam dve sa sirom i jednu sa spanacem.

Pleh podmazati margarinom, poreati rolat pitu, umutiti jedan žumanac i premazati rolate, posuti susamom. Na rolate odozgo narendari margarin.

Rernu predhodno zagrejati, peci pitu na 200'C pko 30 minuta.

Savet

Rolat pita sa sirom i spanaem, je bez kvasca, njen ukus podseca na domau razvlaenu pitu. Mekana je i ukusna. Vruuu pitu prohladiti pa sei na parad, dobra je za slavlja, izdašna je i dekorativna. Služiti sa kiselim mlekom. Prijatno! :)