

Vlaška pita sa spanacem



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **2,5 dl** mineralne vode
- **20 g** svežeg kvasca
- **50 ml** ulja za testo
- **1,5 dl** ulja za potapanje jufki
- **1** jaje
- **1** jaje za premazivanje
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **300 g** sira
- **300 g** spanaca
- **80 g** margarina
- **po ukusu** susam

Priprema

U dublju posudu sipati mlaku mineralnu vodu, pa dodati izmravljeni kvasac, ulje, 1 jaje, šećer i so, pa rukom promešati. Postepeno dodavati brašno i mesiti dok se ne dobije elastično testo. Testo prekriti suvom krpom i ostaviti da nadoe. Nadošlo testo podeliti na 12 delova od kojih je potrebno oblikovati 12 jufkica. U tepsiju sipati 1,5 dl ulja, pa poslagati u nju oblikovane jufkice. Ostaviti ih da miruju 10 minuta, a potom ih okrenuti na drugu stranu.

Pripremiti odgovarajucu tepsiju. Tri jufke ocediti od ulja, pa rukama istanjiti i staviti jednu do druge da bi se prekrilo dno tepsije.

Spanac kratko obariti pa sitno iseckati. Preko testa narendati tvrdi sir, rasporediti trecinu spanaca, te opet prekriti s tri istanjene jufke. Postupak filovanja ponoviti još dva puta.

Kada je pita filovana, bocne stranice presaviti prema sredini.

...a potom i naspramne.

Presavijenu pitu okrenuti naopacke. Rukama pritiskati od sredine prema ivicama testa da bi se ono istanjilo i prekrilo tepsiju. Oblikovanu pitu premazati umucenim jajetom i posuti kockicama margarina i susamom.

Ostaviti da odmori 10 minuta. Peci u rerni zagrejanj na 220 stepeni dok ne porumeni.

Savet