

Pita sa spanacem i prazilukom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **3 dl** mlake vode
- **po potrebi** soli
- **po potrebi** brašna
- **2 kašike**ulja

Za fil:

- **1** veci praziluk
- **500 g**spanaca
- **2 kašike** ulja
- **5 kašika**ulja

Priprema

U mlaku vodu staviti so, pa dodavati brašno i mesiti testo, da bude mekše i da se ne lepi za ruke. Testo ostaviti 5 minuta pa opet premesiti. Podeliti na 2 jufke i jufke pritisnuti dlanom i svaku premazati kašikom ulja. Prekriti prijanjajucom folijom i ostaviti da odstoje pola sata.

U tiganj staviti 2 kašike ulja i naseckani praziluk i naseckan spanac dinstati 15 minuta, posoliti po ukusu. Razvuci jufku i poprskati sa uljem, staviti fil i urolati do pola, pa preseći i drugu polovinu urolati. Isto uraditi i sa drugom jufkom, (bila je veca pa sam je presekla na 3 dela). Staviti u tepsiju malo poprskati uljem i peci na 220°C.

Gotove pite poprskati malo sa hladnom vodom i prekriti ih čistom krpom.

Savet

Može u fil da se doda i sir, pavlaka...