

## **Pita sa lisnatim testom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Za punjenje:**

- **200 g** spanaca
- **200 g** svežeg sira
- **1 jaje**
- **po ukususu**

#### **I još:**

- **1 pakovanje** lisnatog testa
- žumanjak za premazivanje
- crni kim za posipanje

### **Priprema**

Lisnato testo kupim zamrznuto u kom ima 2 diska. Ostavite na sobnoj temperaturi da se odmrzne. Napravite punjenje Spanac je takođe bio zamrznut i njega sam stavila u šerpicu sa malo mleka mešajte da se otopi i ispari svo mleko. Ukoliko ste dodali više mleka, stavite u cediljku i procedite ga. Kad se ohladio, dodajte sir, jaje i soli ako sir nije slan. Na pobršnjenu radnu površinu stavite lisnato i što tanje ga razvaljajte. Isecite na trake. Kod mene je bilo 6 traka, a sirina 5 cm. Na svaku traku po sredini stavite fil od spanaca i sira, spajajte rukama sa gornje strane, urolajte i slažite u tepsiju na kojoj je papir za pecenje. Sve ostale trake spajajte sa prethodnom i motajte u krug u tepsiji. Spojevi idu dole. Isto uraditi i sa drugim delom lisnatog testa. Gotovu pitu premažite sa umucenim žumancetom i pospite semenkama. Rerna treba da bude dobro ugrejana na 220 stepeni, pecite pet minuta na toj temperaturi i smanjite na 180 stepeni i pecite do kraja oko pola sata.

**Savet**