

Soparnik - Pita sa spanacem



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- **180 g** brašna
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **malomorske** soli
- **100 ml** mlake vode

Za fil:

- **250 g** svežeg spanaca, blitve, koprive.....
- **1** manjiluk
- **malobibera**
- **po ukusu** morske soli

Priprema

250 g spanaca,(ako volite možete i više da stavite) naravno prije seckanja oprati spanac, posusiti od vode, iseckati nožem, malo posoliti, pobiberiti, iseckati jedan manji luk. Za testo uzeti 180 g brašna, 3 kašike ulja, malo soli i oko 100 ml mlake vode. Zamesiti testo ne bas mekano, treba da bude malo tvr?e. Kad je lepo izmešano i glatko, prekriti sa folijom i ostaviti petnaestak minuta da odmara. Testo podeliti na 2 dela. Na pobrašnjenoj podlozi tanko razvaljati u krug, staviti fil od špinata i drugi deo tanko razvaljati oklagijom, ali da je malo manji od prvog dela. Staviti testo na fil, uvrutati krajeve i tako zatvoriti pitu. Lagano premazati sa maslinovim uljem, izbockati viljuškom, te staviti peci u zagrejanu rernu na 200. Peci dok lagano porumeni. Kad je peceno premazati sa malo maslinovog ulja i seckanim belim lukom, ostaviti pokriveno desetak minuta i jesti.:) :) Dakle mozete da ga radite i sa blitvom i sa spanacem i sa koprivom i sa integralnim brasnom, koju god kombinaciju odaberete dobra je, brzo se napravi i neverpvatno sa tako malo sastojaka a tako dobro..:)

Savet