

Moja posna pita na vodi



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **400 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1/2 kockice** kvasca
- **280 ml** vode

Fil :

- **300 g** očišćenog spanaca
- **400 g** praziluka
- **200 g** šampinjona
- **50 g** pirinca
- **150 ml** vode
- **1 kašičica** suvi biljni začini
- **1/2 kašičice** mlevenog bibera
- **1 kašičica** kurkume
- **1 kašičica** umbira u prahu
- **50 ml** vode

Smesa za premazivanje pite:

- **2 kašičice** praška za pecivo sa šafranom
- **50 ml** vode

Priprema

Spanac sitno iseckati. Šampinjone iseckati na kockice. Praziluk iseckati na polukrugove. Pirinac dobro isprati pod mlazom hladne vode. Staviti ga u manju šerpicu, naliti sa 150 ml vode, skuvati i ostaviti da se strane.

Fil: U dublju i širu posudu sipati 50 ml vode i staviti iseckani praziluk. Staviti na, srednju, vatru da se dinsta. Kada luk malo omekša ubaciti šampinjone i dinstati pet minuta. Zatim dodati, iz 2-3 puta, iseckani spanac. Dobro promešati i dinstati dok ne ispari voda, koju je povrce pustilo. Skloniti sa vatre i dodati skuvani pirinac, suvi biljni zacin, biber, kurkumu i umbir. Promešati i ostaviti da se ohladi.

Testo: U toploj vodi, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so i pripremljeni kvasac. Zamesiti, mekše, testo. Zamešeno testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i podeliti ga na pet delova. Od svakog dela napraviti jufkicu, prekriti ih kuhinjskom krpom i ostaviti desetak minuta, da se testo odmori.

Uzeti tepsiju, vel. 35cm, i celu je obložiti pek papirom. Namirnice za pitu su date za velicinu ove tepsije. Ukoliko želite manju ili vecu pitu sami korigujte kolicinu namirnica.

Uzeti jednu jufkicu, staviti je na pobrašnjenu podlogu i oklagijom je, što tanje, razviti. Preko razvijene kore rasporediti deo fila.

Sa svoje strane koru saviti u rolat, do polovine, razvijene, kore. Isto uraditi i sa suprotne strane. Koru, zatim, saviti u oblik puža i staviti na sredinu tepsije. Nastaviti sa razvijanjem i filovanjem kora i reati ih u krug, oko postavljene kore. Poreane kore premazati mešavinom praška za pecivo sa šafranom i vodom (pecivo staviti u manju šoljicu, preliterati vodom i kašicicom rastvoriti).

Pitu staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni. Pecenu pitu izvaditi, premazati vrelom vodom i prekriti kuhinjskom krpom, da se prohladi i omekša.

Prohlaenu pitu iseci i poslužiti.

Savet