

Sirnica sa spanacem - sa kupljenim korama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kgtanjih kora za pitu**

Premaz za kore:

- **120 gbrašna**
- **1 kesicasuvog kvasca**
- **360 mlmleka**
- **180 mlulja**
- **1 kašicicasoli**

Fil sa sirom spanacem:

- **400 gkravlje sira**
- **200 gkajmaka**
- **700 gspanaca**
- **5jajeta**
- so (po potrebi)

Priprema

Prvo pripremiti fil. Spanac oprati i, vrlo malo, ga blanširati u provreloj vodi (1-2 minuta). Izvaditi ga i, odmah, preliti hladnom vodom (tako će sacuvati lepu, zelenu, boju). Ostaviti da se ohladi, pa ga, sitno, iseckati. U odgovarajuću posudu staviti, izmrvljeni, kravlji sir, dodati kajmak, pa viljuškom sjediniti. Ubaciti jaja i, takoe

viljuškom, dobro sjediniti sve sastojke. Na kraju dodati, pripremljeni, spanac i pomešati. Ja nisam dodavala so, jer i sir i kajmak su bili slani (vi dodajte, po potrebi).

Premaz za kore: U dublju vanglicu staviti mleko, ulje i so. Dodati mešavinu brašna i kvasca. Žicom za mucenje, dobro, sjediniti (da nema grudvica od brašna).

Kore podelite tako, da za svaki rolat imate po dve kore. Staviti jednu koru na radnu površinu i premazati je sa 3-4 kašike premaza (premaz nanesite kašikom, a premažite, po celoj kori, cekicom za premazivanje testa). Preklopiti sa drugom korom, koju, takoe, treba premazati. Zatim, preko druge kore naneti deo fila (fil rasporedite da imate, podjednako, za sve rolate). Koru umotati u rolat, saviti je u oblik puža i staviti na sredinu, prethodno uljem, dobro, podmazane, tepsiye.

Sledece kore premazivati i filovati na opisani nacin. Reati ih u krug, oko postavljenе kore, koja je na sredini tepsiye. Ostatak premaza preliti preko poreanih kora. Napravljenu pitu prekriti kuhinjskom krpom (pazite da vam se kropa ne zalepi za kore) i ostaviti 1 sat, da odstoji.

Rernu zagrejati na 200 stepeni. Staviti pitu da se pece. Pecenu pitu izvaditi, prekriti je kuhinjskom krpom i ostaviti 10-ak minuta, da se prohladi. Zatim je iseci i poslužiti.

Na isti nacin se može napraviti i premaz za slatke pite, samo umesto soli se stavi šefer.

Savet