

## *Sirnica sa spanacem - sa kupljenim korama*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg** tanjih kora za pitu

#### **Premaz za kore:**

- **120 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **360 ml** mleka
- **180 ml** ulja
- **1 kašičica** soli

#### **Fil sa sirom spanacem:**

- **400 g** kravljeg sira
- **200 g** kajmaka
- **700 g** spanaca
- **5** jajeta
- 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 sačuvati 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, tako?

viljuškom, dobro sjediniti sve sastojke. Na kraju dodati, pripremljeni, spanac i promešati. 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 nanosite kašikom, a premažite, po celoj kori, cetkicom za premazivanje testa). Preklopiti sa drugom korom, koju, takođe, 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, tepsije.

Sledece kore premazivati i filovati na opisani nacin. Režati ih u krug, oko postavljene kore, koja je na sredini tepsije. Ostatak premaza preliti preko porežanih kora. Napravljenu pitu prekriti kuhinjskom krpom (pazite da vam se krpa 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 šećer.

## **Savet**