

Domaca pita sa spanacem i sirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **700 g** brašna
- **350 ml** hladne vode
- **2 kašice** soli
- **1 kašika** alkoholnog sirceta
- **3 kašike** ulja
- **1 kašica** suvog kvasca

Za premazivanje testa:

- **1 šoljica (od 100 ml)** ulja
- **1 šoljica** rastopljene, masti

Fil:

- **300 g** očišćenog spanaca
- **1/2 kg** sitnog sira
- **5** jajeta
- **1 čaša (od 180g)** kisele pavlake
- **1 čaša** gustog jogurta
- **1 kašica** soli

Za premazivanje pite:

- 1jaje
- 80 gkisele pavlake
- 80 mljogurta
- 80 mlulja

Priprema

Testo: U vanglicu stavi brašno, dodati kvasac, so, sirce, ulje, pa sa vodom zamesiti, elasticno, testo. Testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i podeliti ga na osam delova. Od svakog dela napraviti loptice, premazati ih (dobro), sa mešavinom ulja i masti i ostaviti ih u, podmazanu, posudu, da odmaraju 30 minuta.

Fil: Dok se testo odmara napraviti fil. Spanac ocistiti, oprati i, sitno, iseckati. Staviti ga u dublju posudu i posuti sa kašicom soli. Ostaviti 10-ak minuta, da spanac otpusti vodu. Zatim ga dobro, rukama, iscediti.

U, odgovarajucu, posudu staviti sir, dodati kiselu pavlaku, jogurt i so. Žicom za mucenje, dobro, sjediniti. Zatim ubaciti jaja i umutiti, da se sjedine svi sastojci. Na kraju dodati spanac i, kašikom, ga sjediniti sa ostalim sastojcima.

Vracamo se na razvijanje korica, za pitu. Uzeti deo, po deo testa, razvijati ga u velicini, manjeg, tanjirica, dobro premazati mešavinom masnoce i ostaviti da se, testo, odmori, još 15-ak minuta.

Zatim uzeti jedan deo testa i staviti ga na sredinu stolnjaka (na kome se razvlace kore), po kome smo, malo, posuli brašna. Testo prvo, malo, oklagijom razviti, pa razvlacenje nastaviti rukama. Ruke podvuci ispod testa i od sredine, blago ga povlaciti ka kraju stola. Testo se jako lepo razvlaci (ako i pukne, ne mari, jer se to, kada se urola, i ne vidi). Koru nije potrebno razvuci preko celog stola, razvlacite je koliko mislite da može. Zadebljane krajeve kora odsecite. Koru poprskajte mešavinom masnoce i, preko cele kore, rasporediti deo fila. Pomocu stolnjaka umotati rolnicu, saviti je u oblik puža i staviti na sredinu, nauljene, tepsije.

Ostalo testo razvijati na isti nacin, urolati i reati, u krug, oko postavljene kore. A možete rolnicu saviti u obliku puža i tako je premestiti u, podmazani (ili preko pek papira) pleh.

Korice ne morate rukom razvlaciti. Deo testa staviti na, nauljenu, radnu površinu i oklagijom razvijati, koliko god može tanko. Povremeno koru premazati masnocom, prilikom razvijanja. Ovo važi za mlade domacice, jer ce im biti mnogo lakše.

Poreane kore premazati, pripremljenom, smesom (jaje, pavlaku, jogurt i ulje umutiti) i staviti pitu da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni.

Pecenu pitu izvaditi, pokriti krpom da se prohladi, pa je poslužiti.

Savet