

# **Pita sa španacem i sirom**



težina: lako

za: 8 osoba

vreme pripreme: 15 min

## **Sastojci**

### **Za premaz kora:**

- **500 ml** mlake vode
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **2 šolje** brašna
- **1/2 šolje** ulja
- **1 mala kašica** soli
- **500 g tankih** kora za pite

### **Fil:**

- **500 g** španaca
- **300 g** svežeg sira
- **2 celajajeta**
- **po ukusu**

## **Priprema**

Pita koja se radi na malo drugaciji nacin, ali krajnji rezultat je odlican i malo ko ce primetiti da je raeno sa kupovnim korama. Šolja je od 200 ml. Tanke gotove kore za pite, ne kupujte debele, jer tanke se lako mogu savijati kao na fotografiji ili u krug, a meni su i finije. Ova smesa vam je dovoljna za jedno pakovanje kora od 500 gr, a vi odlucite koliko pita, jedna kora= jedna pita. U mlaku vodu izmrvit kvasac, promešate, dodate ulje, so, brašno i sve izmešate da nema grudvica. Smesa je malo gušca od smese za palacinke. fil: Španac oprati sitno iseckati, posoliti i dobro ocediti. Dodati jaja i sir, pomešati. Uzeti jednu koru, cetkicom premazati, sa mešavinom celu koru, na rub staviti fil , urolati i po želji uviti. Slagati na tepsiju na kojoj je papir za pecenje, svaku pitu premazati pre pecenja sa premazom. Ostaviti pola sata da pite odstoje. Pite peci na 180 dok ne

porumene. Po želji gotove pite prelitи sa kajmakom.

Fil na premazanu koru uz rub.

Gotove pite premazati i ostaviti da odstoje.

Uživati u zalogajima :) Sledecu pitu pravim u slatkoj verziji, naravno sa meni omiljenim jabukama. :)

## **Savet**