

Pita sa spanacem, od gotovih kora



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Za premaz kora:

- 3 jajeta
- **280 ml** mleka
- **120 ml** ulja
- **320 g** mekog brašna
- **1** kesica suvog kvasca
- **1** kašica soli

Fil:

- **1/2 kg** očišćenog spanaca
- 3 jajeta
- **1/2 kg** sitnog sira
- **180 g** kisele pavlake
- **180 g** gustog jogurta
- **1,5 + 1** kašica soli
- **1** kašica šećera

Priprema

Premaz za kore: U toplo mleko, sa dodatkom kašicice šecera, dodati suvi kvasac, pomešati i ostaviti da kvasac nadoe. U vanglicu razbiti jaja i žicom za mucenje ih umutiti (samo da se jaja sjedine, ne treba dugo mutiti). Dodati ulje i sjediniti ga sa jajima. Ubaciti pripremljeni kvasac i pomešati. Na kraju dodati mešavinu brašna i soli. Žicom dobro umutiti, da nema grudvica od brašna. Ostaviti na stranu, dok se pripremi fil.

Fil: Spanac sitno iseckati, staviti ga u odgovarajuću posudu i posuti sa jednom kašicicom soli. Pomešati i ostaviti 10-ak minuta, da spanac otpusti vodu. Zatim ga dobro, rukama iscediti. U vanglicu staviti sir, dodati pavlaku i jogurt, pa viljuškom, dobro, sjediniti. Ubaciti jaja i, takoe, viljuškom ih sjediniti sa sirom. Na kraju ubaciti, pripremljeni, spanac i, dobro, pomešati.

Kore podeliti tako, da svaki rolat ima po tri kore. Uzeti prvu koru i raširiti je na radnu podlogu. Preko staviti tri kašike premaza, pa silikonskom cekicom ravnomerno rasporediti po celoj kori. Preklopiti drugom korom - staviti premaz - preklopiti trecom korom - staviti premaz - ravnomerno rasporediti deo fila. Kore umotati u rolat (ne treba savijati ivice kora ka unutra, fil nece iscureti), saviti u oblik puža i staviti na sredinu tepsije (tepsija treba biti prethodno podmazana uljem). Ostale rolate pripremiti na isti, opisani, nacin i reati ih, u krug, oko postavljene kore.

Ostatkom premaza premazati pitu u tepsiji i ostaviti je da odmara pola sata. Rernu ukljuciti da se zagreje na 200 stepeni. U zagrejanu rernu staviti pitu da se pece. Kada pita porumeni izvaditi tepsiju uz rerne, prekriti je kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohlaadi. Prohlaenu pitu iseci i poslužiti.

Domace kore ništa ne može da zameni, ali ovo je odlican recept, za sve mlade domacice, kojima ne uspeva razvijanje kora...

Savet