

Baranica-starinska pita



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Testo:

- **3 dl** mlake vode
- **20 g** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičica** šecera
- **1/2 kašičica** praška za pecivo
- **2 kašika** masti ili ulje
- **1** jaje
- **300 do 350 g** brašna

Za fil:

- **200 g** sira
- **1** jaje
- **po želji** spanac

Priprema

Rastopiti kvasac u vodu dodati šecer, so, ulje, jaje i prašak za pecivo. Promešati pa postepeno dodavati brašno po potrebi da bude gušće nego za palacinke ili kao za ustipke. Pokriti i ostaviti da narasta. Za to vreme sjediniti sir, jaje i spanac. Uzeti tepsiju (pekla u br 26) dobro podmazati i pobrašniti pa razliti smesu u njoj. Preko rasporediti fil i malo odgore sipati ulje pa ostaviti još malo da narasta taman da se ugrije rerna na 200 stepeni, pa staviti da se pece. Pecena je kad dobije prelepu rumenu boju i odvoje se ivice od tepsije. Prijatno!

Savet