Spiralna pita

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za kore:

- **500 g**brašna
- **2 kašicice**soli
- **po potrebi**mlake vode
- **3 kašike**masti

Fil:

- **400 g**sitnog sira
- **1 šolja**ulja
- **3**jajeta

Priprema

Zamesiti testo od brašna i mlake vode. Napraviti male jufkice 14 komada. Svaku jufku rastanjiti oklagijom i gornju stranu premazati mašcu. Spajati po dve jufkice. Ostaviti ih malo da odstoje i upiju mast. Za to vreme pripremiti fil tako što umutite jaja sa sirom. ist stolnjak raširiti preko stola i po njemu razvlaciti kore. Uzmemo jednu jufku malo je razvlacimo preko ruke, a zatim stavljamo na stonjak i pocnemo prstima da razvlacimo koru sa svih strana. Razvucenu koru poprskamo uljem ravnomerno rasporedimo fil i umotamo u rolnu. Filovanu koru uvrnemo da bi se dobio izgled spirale. Lagano je prebacimo u tepsiju i na sredinu tepsije pravimo krug. Postupak ponovimo i sa ostalim jufkama reajuci ih u krug jednu do druge, dok ne ispunimo tepsiju. Gotove uvrnute kore premažemo preostalim uljem i filom i posipamo susamom. Pecemo u zagrejanoj rerni na 250 stepeni oko 25 minuta.

Savet