

Pita sa kisanim testom filovana spanacem i prazilukom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 dl** mlake vode
- **1/2 kesice** suvog kvasca
- **1 prstohvat** šecera
- **1 kašicica** soli
- **4 kašike** ulja
- **po potrebi** brašno tip 400 meko

Za punjenje:

- **1** praziluk
- **250 g** spanaca
- **2 kašike** ulja
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** so

Još:

- **po potrebi** ulje
- **1 kašika** susama
- **1 kašika** margarina

Priprema

U mlaku vodu dodati šecer, kvasac promešati pa dodati ulje i so, promešati pa dodavati brašno. Zamesiti glatko testo. Ostsviti malo da odstoji.

Praziluk preseci na pola dobro oprati i iseckati. U tiganj sipati ulje dodati praziluk, lagano dinstati te dodati spanac zaciniti suvim bilnjim zacinom, solju i biberom.

Testo podeliti na 6 kugla. Svaku kuglu rastanjiti oklagijom velicine tanjira. Uzeti jedan deo testa pa premazati sa uljem prebaciti drugi deo testa pa premazati uljem i staviti preko treći deo testa, njega ne premazujemo uljem. Postupak ponoviti sa ostal tri dela testa. Dobiju se dve pogacice.

Uzeti jedan deo pa rastanjiti oklagijom i uz pomoc ruku rastanjiti još više testo, što tanje. Poprskati ga sa malo ulja pa staviti pola fila od spanaca i praziluka, preseci na pola i uviti uz pomoc stolnjaka testo. Uzeti tepliju podmazati je uljem pa sraviti testo na sredinu i uvijati u puza. Ponoviti postupak i sa drugim delom testa. Pitu premazati sa uljem posuti susamom i peci na 200°C.

Pecenu pitu premazati rastopljenim margarinom.

Savet

Po želji u fil može i sir da se doda.