

Pita sa kisanim testom filovana spanacem i prazilukom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** dlmlake vode
- **1/2** kesicesuvog kvasca
- **1** prstohvatšecera
- **1** kašicica soli
- **4** kašikeulja
- **po potrebi**brašno tip 400 meko

Za punjenje:

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

Još:

- **po potrebi**ulje
- **1** kašikasusama
- **1** kašikamargarina

Priprema

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

Praziluk preseci na pola dobro oprati i iseckati. U tiganj sipati ulje dodati praziluk, lagano dinstati te dodati spanac zaciniti suvim biljnim 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 treci 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 tepsiju 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.