

Pita sa sirom i španacem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za pite
- **300 g** sira
- **1 šaka** španaca
- **3** jajeta
- **250 ml** vode
- **do 100 ml** ulja
- **1 kašičica** soli

Priprema

Vec godinama pite radim po ovom receptu. :) Radim ih sa svim kako slane tako i slatke (sa jabukama, bundevama...) samo kod slatkih smanjim kolicinu soli. Verujte mi ako je napravite, pomislite da ste ih kupili u pekari. Najviše volim tanke kore, ali jednako je fina i sa malo debljim. Napisala sam da ide oko 100 ml ulja, Ulje naravno možete smanjiti. Postavicu staru fotografiju rada, kako bi vam sve bilo lakše, kad vidite, tu je bila pita sa sirom. Preliv: U zdelicu sipajte vodu, ulje i so, promešajte. Fil: Španaca naravno možete staviti više ako želite. Španac oprati i iseckati, posoliti, dodati sir, jaja, izmešati. Ja radim u okrugloj tepsiji koju prvo malo nauljim. Izbrojite kore i podelite na pola, jednu koru stavim ali da krajevi vire preko tepsije, potom drugu koru isto da krajevi vire. Nagužvajte kore, u tepsiji poput harmonike i poprskajte sa nekoliko kašika vode sa uljem, tako radite sa pola kora, kad se potrošili stavite fil sa sirom i španacem, razmažite kašikom. Ponovo kore, jednu koru, pa drugu koru, zgužvajte, poprskajte i tako do kraja. Kad ste sve kore potrošili, sve kore koje vire, presavite i vratite u tepsiju. Prelite sa ostatkom preliiva. Peci na 200 stepeni dok ne porumeni. Pecenu pitu izvaditi iz rerne, sacekati da se malo ohladi. Uzeti veci okrugli tanjir, staviti na pitu i sa tepsijom preokrenuti na tanjir. Ono što je bilo dole, sad je gore. Izrežite i uživajte.

Postupak rada.

Ono što je bilo dole sad je gore.

Savet

Ako mogu da vam dam savet, pitu nemojte raditi sa kremastim sirom, bolje je kad je malo mrviast. Naravno i to je stvar ukusa, kako god probajte i bie vam u omiljenim. :)