

# **Posna pita sa spanacem, šampinjonima i prazilukom**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Testo za korice:**

- **1/2 k**g brašna
- **1 kašica** sode bikarbune
- **2 kašice** cesuvog kvasca
- **3 kašike** ulja
- **350 ml** gazirane vode
- **2 kašice** himalajske soli

### **Fil:**

- **400 g** spanaca
- **200 g** praziluka
- **300 g** šampinjona
- **150 ml** ulja
- **2 kašice** cesuvog biljnog zacina
- **1 kašica** mešavine bibera

## **Priprema**

Fil: Spanac ocistiti i sitno iseckati. Šampinjone oprati i, takoe, sitno iseckati. Praziluk ocistiti i iseci na polukrugove. U dubljoj posudi sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje ubaciti iseckani praziluk i pržiti da malo omekša. Zatim dodati šampinjone, pržiti dok ne ispari voda, koju su šampinjoni pustili, pa dodati iseckani spanac. Dinstati dok spanac malo splasne, pa posuti suvim biljnim zacinom i biberom. Dobro promešati i dinstati dok ne ispari sva voda (u polupokrivenoj posudi). Gotov fil skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohladi.

Testo za korice: U vanglicu staviti brašno, dodati so, sodu bikarbonu i suvi kvasac. Promešati, da se svi sastojci sjedine. Dodati ulje, pa zamesiti sa gaziranom vodom. Testo prebaciti na pobrašnjenu radnu podlogu i podeliti na pet, jednakih, delova. Od svakog dela formirati jufkicu, prekriti ih sa providnom folijom i ostaviti da odstoje, dok se fil ne ohladi.

Uzeti jednu jufkicu i na pobrašnjenoj podlozi razviti je, oklagijom, u što tanju koricu. Koricu poprskati sa tri kašicice ulja, pa po celoj površini ravnomerno rasporediti deo fila. Koru urolati, sa jedne strane, do pola, pa isto uraditi i sa suprotne strane. Tako uvijenu koru saviti u oblik puža i staviti ja na sredinu, pripremljene tepsije (dobro podmazane uljem). Na isti nacin razviti i ostele jufkice, filovati i stavljati kore u krug, oko postavljene kore.

Napravljene kore dobro premazati uljem. Rernu ukljuciti da se zagreje na 200 stepeni, pa staviti pitu da se pece.

Pecenu pitu izvaditi, premazati malo sa vodom, prekriti je kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi. Ko želi da ima hrskavu koricu ne premazivati pitu sa vodom.

Prohlaenu pitu iseci i poslužiti.

## **Savet**