Pita sa spanacem i feta sirom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**lisnatog testa
- **250 g**pripremljenog spanaca
- **200 g**feta sira
- **2**jajeta
- **po ukusu** bibera i soli
- **1**jaje
- **malo**susama

Priprema

Testo odmrznuti pa oklagijom razvuci jedan deo. Ja sam koristila vec razvuceno testo. Uzeti veci plitki tanjir ili dno kalupa precnika 26 cm pa pomocu njega iseci krug.

Na krug sipati nadev od spanaca pazeci da ivica ostane prazna (2 cm).

Nadev: viljuškom spojiti obaren, iseckan i dobro, rukom, oceen spanac i ovlaš izgnjecen sir. Umešati i jaja, biber, a so samo ako je potrebno jer je feta slana.

Ponoviti postupak i sa drugim delom testa da se dobije još jedan krug kojim preklopimo nadev. Prstima lagano utapkamo obe ivice da se spoje, a donju smo prethodno premazali vodom ili umucenim jajetom. Vecom cašom na sredini naznacimo krug, blago uvrcuci cašu. Ne treba skroz iseci krug nego ha samo naznaciti.

Nožem zaseci krug na cetiri mesta.

Svaku cetvrtinu iseci na cetiri dela.

Svaki deo dva puta uvrnuti u spiralu.

Testo premazati umucenim jajetom, a samo središnji deo posuti sa dosta susama.

Pitu ispeci u rerni zagrejanoj na 200-220'C oko 20 minuta da porumeni.

Kad se prohladi pitu služiti uz jogurt, salatu, a moze i uz sos kisela pavlaka + majonez.

Kako su mi ostali obrezani delovi testa, a i malo nadeva, ja sam isekla pravougaone plocice pa ih nafilovala i urolala. Premazala sam ih jajetom i posula susamom pa na isti nacin ispekla.

Savet

Pita je veoma ukusna, a i dekorativna. Nain savijanja videla sam na YT- u.