

Pita sa sirom i spanacem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 4 šoljice mleka
- 1 šoljica ulja
- 1 kockica kvasca
- 1 kašičica soli
- 20 kašika brašna
- 1 pakovanje kora za pitu
- 300 g mrvljenog sira
- **po potrebi** svežeg spanaca
- **po potrebi** susama

Priprema

Razbiti kvasac u malo mlake vode sa malo brašna i pustiti da naraste. Umutiti jaja, zatim dodati mleko, ulje, so, brašno i narasli kvasac. Sve umutiti. U činiju sjediniti sir i saseckani spanac. Dodati so, ako je potrebno, u zavisnosti koliko je sir slan. Staviti jednu koru, premazati filom, staviti preko drugu koru, premazati filom i na kraju kore poredjati sir i spanac. Uviti u rolata, a zatim u puža i režati u tepsiju sa pek papirom. Ostatkom smese premazati malo pitu i posuti susamo. Ostaviti oko pola sata, 40 minuta na toplom mestu da narasta. Zatim zagrejati rernu na 150C i staviti pitu u rernu. Povecavati temperaturu rerne postepeno dok se pita ispece.

Savet

Poslužiti vruće uz jogurt, pavlaku, kiselo mleko ili salatu. Pita je zbog načina na koji se priprema kao domaća,

kore se i ne primete. Jako je ukusna. Lepa je i mekana i sutradan. Prijatno :)