

Posna pita sa spanacem i šampinjonima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1/2 kašicice**praška za pecivo
- **1/2 kašicice**soli
- **3 dl**kisele vode
- **2 kašike**ulja za premazivanje
- Za fil:
 - **1,5 dl**ulja
 - **300 g**smrznutog ili sveže obarenog spanaca
 - **200 g**šampinjona
 - **po ukusu**soli

Priprema

Zamesite testo, tako što u testo umešate prašak za pecivo i so i sve zamesite kiselom vodom. Podelite testo na 4 dela 1 veci i tri manja. Svaki komad premesite u jufkice, malo ih razvucite oklagijom, premažite uljem i pospite brašnom. Ostavite petnaestak minuta da *odmore*, okrenite ih tako da vam najveća bude prva. Razvijte je tanko, da bude veca od pleha u kome cete peci pitu. Podmažite pleh uljem i položite prvu koru, kao na slici. Viljuškom izbockajte.

Fil: U zagrejano ulje isecite praziluk na tanke kružice, propržite kratko, pa dodajte narezane šampinjone, ponovo propržite, na kraju dodajte spanac koga ste prethodno razledili. Još malo propržite i dodajte soli i zacina po želji. Na tako razvucenu koru dodajte pripremljen fil, ponavljajte postupak sa ostale tri kore, one ce biti manje i postavljacie ih do ruba pleha.

Nafilujte i zadnju koru, krajeve koji su preko ruba pleha prebacite preko zadnje kore, premažite ih mešavinom ulja i kisele vode. Pospite susamom. Pitu pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni, dvadesetak minuta.

Ko voli masnije pite, može dodati više ulja, pecenu pitu prekrijte platnenom salvetom, sacekajte da se malo prohladi i poslužite.

Savet