

Posna pita sa spanacem i šampinjonima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1/2 kašičice** praška za pecivo
- **1/2 kašičice** 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 veća od pleha u kome ćete peći 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 će biti manje i postavljacete 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 zagrejanj 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