

Domaca sipana pita sa spanacem i sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** jaje
- **2** šoljebrašna
- **1,5** šolja mlake vode
- **1** kesicakvasca
- **2+3** kašike ulja
- **1** kašikaprezli
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** kašicicasoli
- **1/2** kašicice šecera

Fil:

- **200** g sitnog sira
- **2** šake seckanog spanaca
- **1** jaje

Priprema

Šolju mlake vode sipati u posudu, dodati šecer, so i promešati kašikom. Zatim dodati ulje, jaje i prašak za pecivo, sjediniti kašikom pa dodati brašno. Mešati kašikom da se razbiju grudvice i brašno se lepo sjedini. Dodati još preostalih pola solje vode i sjediniti da se dobije smesa gusta nego za palacinke, nalik smesi za uštipke. Ako je potrebno dodajte još malo brašna. Pokriti krpom i ostaviti da naraste.

Ocistenu i opranu blitvu ili spanac iseckati i pomešati sa sirom i jajetom. Dodaje soli u zavisnosti od toga da li je i koliko je slan sir.

Dno i stranice tepljiti pa posuti brašnom. Naraslo testo sipati u tepliju (testo je vazdušasto i tecno). Preko rasporedite fil i posuti malo prezlama. Pokapati sa 3 kašike ulja.

Ostaviti pokriveno da narasta, a rernu ukljuciti na 180-200C da se ugreje.

Kada se rerna ugrejala staviti pitu da se pece. U toku pecenja ako je potrebno smanjiti temperaturu da bi se lepo ispekla. Sve zavisi od jacine rerne. U svakom slučaju proverite cackalicom ili nožem da li je pecena. Kada se ispeče izvadite iz rerne, poprckajte sa kašikom, dve ulja i vratite na još 2-3 minuta u rernu.

Savet

Peenu pitu pokrijte par minuta krpom i secite. Korica je vrsta i hrskava, ali ako želite kada izvedite pitu iz rerne, poprskađte malo vodom, pokrijte krpom, zatim stavite najlon kesu, pa opet neka krpa i neka stoji 5 minuta. Zatim isecite i uživajte u mekanoj domaoj piti, koja e biti mekana i sutradan.