

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 tepsije nauljiti pa posuti brašnom. Naraslo testo sipati u tepsiju (testo je vazdušasto i tecno). Preko rasporedite fil i posuti malo prezlama. Pokapati sa 3 kašike ulja.

Ostaviti pokriveno da narasta, a rernu uključiti na 180-200C da se ugrije.

Kada se rerna ugrijala staviti pitu da se pece. U toku pečenja ako je potrebno smanjiti temperaturu da bi se lepo ispekla. Sve zavisi od jacine rerne. U svakom slucaju proverite cackalicom ili nožem da li je pecena. Kada se ispece izvadite iz rerne, poprekajte 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, poprskajte 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.