

Preklopljene pitice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za preliv:

- **300 ml** kisele vode
- **15 g** kvasca svežeg
- **1 prstohvat** šecera
- **100 ml** ulja
- **1/2 kašicice** soli (ako je sir slan izostaviti so)
- **150 g** brašna
- 2 jajeta

Za fil:

- **400 g** sira
- 2 jajeta
- **60 ml** ulja
- po ukusu spanac

i još:

- **18** tankih kora za pitu (za 6 pitice)

Priprema

Priprema preliva: U mlaku kiselu vodu razmutiti kvasac, šecer i kašicicu brašna ostaviti 5 minuta da miruje. Zatim sipati ulje, so, jaja i brašno i fino izmutiti da nema grudvica.

Fil: Sir, jaje, spanac i ulje sjediniti.

Na radni sto staviti prvu koru i prelivom premazati celu. Staviti drugu koru i ponovo premazati. Staviti trecu koru, pa staviti fil i razmazati. Potom sva cetiri kraja kore presaviti prema sredini, pa premazati prelivom i opet sva cetiri kraja kore presaviti prema sredini.

Tako oblikovanu piticu prebaciti na pleh obložen papirom za pecenje. Tako na isti nacin napraviti i ostale pitice. Pitice premazati uljem ili prelivom, ako ostane i peci na 200°C, oko 25 minuta.

Savet