

Tocak pita sa sirom i spanacem



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pitu:

- **500 g**gotovih kora
- **300 g**sitnog sira
- **1**jaje
- **100 g**kajmaka
- **100 g**jogurta

Premaz za kore:

- **100 ml**ulja
- **200 ml**gazirane vode

Fil od spanaca:

- **300 g**svežeg spanaca
- **1**jaje
- **po ukusu**soli

Priprema

Kalup 28 cm premažite uljem ili obložite papirom za pecenje. U posudi sjedinite: sir, jaje, kajmak, jogurt (tri kašike fila odvojite za spanac) Po dve kore odvojite. Na radnoj površini raširite jednu koru, premažite je premazom, a onda premažite fil od sira i kajmaka, u tankom sloju. Složene i filovane kore što tanje uvijte, ne do

kraja, jer na kraju prve kore nastavite sa drugom korom, koju takoe isto premazujte premazom i filom.

Kore spojene uvijte u rolat, savijte je u obliku puža. Savijenu koru stavite na sredini kalupa. Postupak je isti za ostale kore, radite sve isto dok imate fila i kora. Uvijene kore složite oko kruga puža, sa malim razmakom. U ostatak fila koji ste ostavili dodajte jaje, iseckani spanac spanac, posolite malo posvom ukusu. Fil lagano izmešajte kašikom i sjedinite, a zatim rasporedite izmeu kora. Pitu pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet

Pitu od gotovih kora slagala sam u kalupu za toru 28cm. Pita najbolje služiti uz domae kiselo mleko , kiselu pavlaku, jogurt... Pitu možete uvee složiti, ostavite u frižideru ili zamrzivau i sutradan pecite. kad možete, ... uvek bie dobrodošla...