

Pita sa sirom i spanacem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **maloulja**
- **po potrebi** mlaka voda
- **150 g** kajmaka

Fil:

- **500 g** sira
- **3** jajeta
- **100 ml** jogurta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli
- spanac

Priprema

Brašno, so i ulje promešati, pa zamesiti meko testo mlakom vodom. Testo podeliti na 3 loptice, može i na 2, zavisi koliki vam je što za razvlacenje.

Sve sastojke promešati, i tako pripremiti fil. Ja spanac ne stavljam u fil, vec ga dodajem po kori, jer ne jedu mi svi spanac. :)

Jednu lopticu oklagijom razviti u krug, nauljiti je dobro i ostaviti da odstoji 5-10 minuta. Nakon toga rukama razvuci testo i nafilovati.

Ponoviti dok se ne potrose sastojci. Nafilovanu koru urolati, i staviti u nauljenu tepsiju.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni.

Savet

Prste da poližeš :)