# *Pita, koja se veoma lako pravi*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Testo:**

- **450 g**brašna
- **300 ml**toplog mleka
- **1 kašika**suvog kvasca
- **40 g** otopljenog maslaca
- **1 kašika**šecera
- **1 kašicica**soli

**Fil:**

- **200-300 g**domaceg kravljeg sira
- **100 g**spanaca
- **2 struka**mladog crnog luka
- **1**belance

**Ostalo:**

- **1**žumance
- **1 kašika**mleka
- **1 kašicica**ulja

## Priprema

Ovaj recept sam odavno videla na internetu, i od tada ga cesto koristim. Vrlo lako se pravi, tako da ce mlade

domacice bez problema imati na stolu veoma ukusnu pitu, koja i jako lepo izgleda. Mogu vam reci da je ova pita pravi spas i za nas, starije domacice, jer neki put mi se baš ne razvijaju kore...

Testo: U vanglicu staviti brašno, dodati šecer, so i suvi kvasac. Promešati. Postepeno sipati toplo mleko i mešati kašikom. Zatim, rukom zamesiti testo uz postepeno dodavanje otopljenog maslaca. Testo mesiti oko pet minuta i oblikovati ga u vidu lopte.

Tepsiju velicine 30cm podmazati maslacem (ili uljem). Umešeno testo prebaciti u tepsiju (testo ne treba da kisne, vec se odmah prebacuje u tepsiju). Ruku potopiti u mešavinu vode i ulja (samo koliko da nakvasite celu ruku) i ravnomerno rasporediti testo po celoj tepsiji, kao kada se formira pogaca. Pokriti tepsiju kuhinjskom krpom i ostaviti testo da odmori pola sata.

Fil: Spanac vrlo kratko blanširati (potopiti ga u vrelu vodu i sacekati da samo voda provri. Izvaditi spanac i odmah ga potopiti u hladnu vodu, tako ce zadržati lepu, zelenu boju), dobro ga ocediti i sitno iseckati. Sitno iseckati i mladi crni luk (u nedostatku mladog luka uzmite manju glavicu starog luka). Sir staviti u odgovarajucu posudu i viljuškom ga izmrviti. Dodati belance i dobro ga sjediniti sa sirom. Zatim ubaciti spanac i mladi luk i sve dobro sjediniti. Ako treba, vi posolite fil po ukusu.

Kako se formira pita? Veoma lako. Naime, posle proteka datog vremena, ponovo ruku potopiti u mešavinu vode i ulja i prstima (od ivice 5cm) praviti koncentricne krugove, u vidu reanih kora za pitu.

U prostor izmeu krugova, u "zareze", stavljati fil. Slobodno, rukom gusto stavljajte fil. Pritisnuti fil da ne "štrci" iznad testa. Pokriti pitu kuhinjskom krpom i ostaviti je 15 minuta. Rernu ukljuciti da se zagreje na 200 stepeni.

Pitu premazati mešavinom žumanceta, mleka i ulja. Staviti je da se pece. im pocne da rumeni, smanjiti temperaturu na 180 i ispeci do kraja (dok ne dobije lepu, rumenu boju). Pecenu pitu prekriti kuhinjskom krpom, ostaviti je da se malo prohladi, pa je poslužite.

## Savet