Pita sa spanacem i muškatnim orahom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12 (6 x 2)**listova finih tankih kora
- **50 g**otopljenog putera ili ulja,
- ili mešavine oba sastojka

Nadev:

- **2 kašike**maslinovog ulja
- **1 manja glavica**crnog luka
- **1 cen**belog luka
- **400 g**skuvanog spanaca
- **2 prstohvata**muškatnog oraha
- **2 prstohvata**sveže mlevenog bibera
- **1 kašika**soka od limuna
- **200 g**feta sira
- **1**jaje
- **1/2 kašicice**soli

Priprema

Priprema nadeva: Ocistiti listove spanaca i oprati ih, a zatim kuvati 5 minuta u sasvim malo neslane prokljucale vode. Dobro ocediti spanac, iseci ga i ostaviti na cediljci. Zagrejati maslinovo ulje na tihoj vatri. Dodati sitno isecen crni luk, pa ga dinstati dok ne bude omekšao. Dodati sitno isecen beli luk. Dodati ocedjen spanac i

dinstati nekoliko minuta, dok sva tecnost ne bude isparila. Ukoliko koristimo zaledjen spanac, smrznute brikete staviti u tiganj s crnim lukom i dinstati dok sva tecnost ne bude isparila. Skloniti spanac s ringle i ostaviti nekoliko minuta da se prohladi. Zaciniti muškatnim orahom, biberom i sokom od limuna. Dodati izmrvljen feta sir i jaje, pa dobro promešati. Tek sada posoliti, probati, pa dosoliti ako je potrebno. Ukljuciti rernu da se greje na 190°-200°C. Na pleh od šporeta staviti pek-papir i namazati ga otopljenim puterom.

Priprema pite: Iz pakovanja s korama uzeti koliko je potrebno kora, pa ih pokriti s vlažnom krpom. Ostatak kora dobro zapakovati da se ne bi osušile i cuvati u frižideru za neki drugi recept. Postaviti jednu koru na radnu površinu i premazati je otopljenim puterom, uljem, ili mešavinom oba sastojka. Staviti drugu koru preko prve, pa i nju premazati puterom. Staviti 3-4 kašike fila uz dužu ivicu kore i formirati valjak. Prebaciti krace ivice kora s leve i desne strane preko fila da ne bi iscurio, a zatim zamotati rolnicu. Okrenuti sastav rolnice na dno pleha, pa je odozgo premazati otopljenim puterom. Složiti ostale rolnice u pleh. Ne treba preterivati s filom da ne bi omekšao kore. Bocnuti cackalicom rolnice na par mesta, da bi para izlazila. Peci pitu oko 20 minuta, ili dok ne bude zlatnožute boje. Ostaviti rolnice da se prohlade, pa ih iseci i servirati.

Savet

Brza, lagana i aromatina pita sa spanaem, kao predjelo ili za doruak i veeru. U zavisnosti od veliine same kore, kao i od širine preklapanja, dobiemo duže ili krae rolnice. Za vee rolnice bie potrebno više fila, pa e se smanjiti broj rolnica. Od jedne duže rolnice može sasvim fino da se dorukuje ili veera.