

Posna pita sa krompirom i spanacem



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kg** brašna
- **2 kašice** soli
- **300 ml** vode
- **1 kašica** šećera
- **1/4 kockice (10g)** kvasca
- **40 ml** ulja

Fil:

- **1 kg** krompira
- **200 g** spanaca
- **200 g** crnog luka
- **1 vezica** mladog crnog luka
- **150 ml** ulja
- **1 kašica** mlevenog crnog bibera
- **1 manja vezica** peršuna
- **po ukusu** suvi biljni začini

Priprema

Fil: Prvo pripremiti fil da bi se ohladio dok se spremi testo za korice. Krompir ocistiti i krupno narendati, spanac, crni luk i peršun sitno iseckati. Mladi crni luk iseckati na krugove. Ulje sipati u dublju posudu i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje ubaciti iseckani crni luk i pržiti ga 2-3 minuta na srednjoj temperaturi. Dodati narendani krompir i nastaviti prženje uz stalno mešanje dok krompir ne postane polumekan (pravila sam pitu i

sa sirovim krompirom, rendanim i iseckanim na kockice, ali ovaj nacin mi se najviše dopada - sve je stvar ukusa). Dodati spanac i mladi crni luk, promešati i pržiti samo da spanac malo omekša. Na kraju dodati biber, posuti suvi biljni zacin po ukusu, ubaciti iseckani peršun, promešati i skloniti da se prohladi.

Testo za korice: U toploj vodi, sa dodatkom kašice šećera, razmrviti kvasac i ostaviti da se kvasac aktivira. U vanglicu staviti brašno, dodati so i promešati. Zatim, dodati ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Testo prebaciti na pobrašnjenu podlogu i mesiti ga dok ne dobijete mekano, elasticno, testo (uz vrlo malo dodavanja brašna). Testo izdužiti u oblik valjka i podeliti ga na devet jednakih delova. Od svakog dela oblikovati jufkicu. Jufkice poreati na pobrašnjenu podlogu, prekriti ih kuhinjskom krpom i ostaviti 10-ak minuta.

Veliki pleh od elektricnog šporeta, u kome ce se peci pita, vel. 30cm x 40cm podmazati uljem. Uzeti jednu jufkicu i na pobrašnjenjenu podlozi razviti oklagijom što tanju koru. Prilikom razvijanja kore podlogu stalno posipati brašnom, kao i samu koru. Preko razvijene kore preliti 3 kašice ulja i staviti deo fila preko cele kore (ja sam fil odmah, kašikom, podelila na devet delova u šerpi). Od sebe umotati do polovine kore rolnicu, isto uraditi i sa druge strane. Sada koru smotati u oblik puža i staviti je u pripremljeni pleh. Isti postupak ponoviti i sa ostalim jufkicama.

Rernu ukljuciti da se zagreje na 200 stepeni (ja to uradim kada krenem da razvijam zadnju jufkicu). Testo dobro premazati uljem i staviti pitu da se pece. Kada pita porumeni izvaditi pleh iz rerne i pitu prekriti kuhinjskom krpom. Ostaviti je da se prohladi, pa je poslužiti.

Savet