

Pita sa spanacem i sirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **300 g** brašna
- **170 ml** vode
- **1/2 kašičice** šećera
- **1/4 kockice (od 40g)** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **3 kašike** ulja

Fil:

- **300 g** domaćeg sira
- **150 g** kajmaka
- **150 g** spanaca
- **4** jajeta

Za premazivanje korica:

- ulje

Priprema

Fil: Spanac sitno iseckati, staviti ga u dublju posudu, posoliti ga sa kašičicom soli i promešati. Ostaviti spanac 10-ak minuta da otpusti vodu, pa ga rukom dobro iscediti. U odgovarajuću posudu staviti domaći sir i viljuškom ga izdrobiti. Dodati kajmak i dobro ga sjediniti sa sirom (meni su sir i kajmak bili dovoljno slani, pa nisam

dodavala so). U posebnoj posudi umutiti blago jaja, žicom za mucenje. Umucena jaja dodati u sir i sve promešati. Na kraju ubaciti isceeni spanac i sve sastojke dobro sjediniti viljuškom. Fil podeliti na cetiri dela i ostaviti ga na stranu dok se sprema testo.

Testo: Tepsiju velicine 30 cm dobro podmazati uljem, dno i stranice tepsije. U toploj vodi sa dodatkom pola kašicice šecera razmrviti kvasac, promešati i ostaviti da se kvasac aktivira. U vanglicu staviti brašno, dodati so i promešati. Sipati ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Testo prebaciti na pobrašnjenu podlogu i umesiti ga da se ne lepi za ruke. Testo podeliti na cetiri jednaka dela. Od svakog dela oblikovati jufkicu. Jufkice prekriti providnom folijom i ostaviti ih pet minuta.

Radni sto posuti brašnom i uzeti prvu jufkicu. I nju posuti brašnom i oklagijom razviti što tanju koru. Koru poprskati sa 3-4 kašicice ulja i preko cele kore rasporediti 1/4 fila. Sada, od sebe zarolati koru do polovine testa, isto uraditi i sa suprotne strana. Dobijenu koru saviti u oblik puža i staviti je na sredinu pripremljenog pleha. Isti postupak sa razvijanjem i filovanjem ponoviti i sa ostalim jufkicama i reati ih u krug oko postavljene kore.

Rernu ukljuciti da se zagreje na 200 stepeni. Silikonskom cetkicom pitu dobro premazati uljem i staviti da se pece. Kada pita porumeni izvaditi tepsiju iz rerne i pitu prekriti kuhinjakom krpom.

Ostaviti je da se prohladi, pa je poslužiti.

Savet