

Pita sa domacim korama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **700 g** brašna
- **1,5 kašičice** soli
- **50 ml** ulja
- **1/2 kesice** suvog kvasca
- voda

Za fil:

- **500 g** spanaca
- **1 kašičice** soli
- **5** jaja
- **250 g** sira
- **100 g** kajmaka
- **150 ml** jogurta (3,2 % m.m.)

Priprema

Zamesiti testo od brašna, soli, ulja, suvog kvasca i vode. Testo treba da bude mekše. Podeliti ga odmah na 9 delova i napraviti 9 jufkica.

Spanac ocistiti, oprati i sitno iseckati. Posoliti sa 1 kašicom soli i ostaviti 5 minuta. Za to vreme sjediniti sir i kajmak viljuškom, dodati jaja i sve sjediniti. Spanac rukama iscediti od suvišne vode i dodati masi sa jajima Sipati jogurt i sve izmešati.

Radnu površinu obilno posuti brašnom, uzimati po jednu jufku i oklagijom razvijati koru. Voditi racuna da ima dosta brašna po kori i na radnoj površini, i kore se lako razvijaju. Razvijenu koru poprskati uljem, staviti deo fila i urolati sa jedne strane do pola kore, tako isto i sa suprotne strane.

Tepsiju dobro podmazati uljem i u nju reati kore u krug (ispadnu dve tepsije). Kada se tepsija napuni, kore premazati uljem i peci u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni.

Savet