

Pita od spanaca i sira



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg**brašna
- **malosoli**
- voda

Fil:

- **500 g**spanaca
- **300 g**mladog sira
- **1-2**jajeta

Priprema

Zamesiti meko testo od brašna, soli i vode. Odvojiti kuglice velicine oraha obicno po 5 za svaku koru. Razvuci na velicinu tacne 4 kore premazati rastopljenim maslacem, a poslednju ne. Oklagijom razvuci koru velicine pleha. Fil napraviti tako što se spanac sitno isecka, pomeša se sa sirom i jajetom. Koru obilno nafilovati pa preko staviti drugu i peci pitu u zagrejanjoj rerni. Dok se pita pece razvuci i trecu koru. Izvaditi pitu poprskati maslacem nafilovati pa staviti trecu koru. Vratiti u rernu i peci dok ne porumeni. Pred kraj poprskati vodom vratiti na kratko u rernu. Služiti sa kiselim mlekom.

Savet

Od ove koliine obino ispadnu dva pleha, ali sve zavisi kolika je veliina pleha.