Pita zeljanica (9)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tegljeno testo:

- **500 ml**tople vode
- **2 kašicice**soli
- **oko 900 g**brašna
- mast

Za fil:

- **500 g**sitnog sira
- **200 g**obarenog i iseckanog spanaca
- **100 ml**jogurta
- soli

Za premazivanje pite:

- **1 celo**jaje
- so

Priprema

Spremamo testo. U posudi za mešenje sipamo toplu vodu i so zatim dodajemo brašno i mesimo testo. Meni je trebalo 900 g brašna. Testo je bilo meko i lepljivo. Pobrašnjavite ruke i mesite.

Testo podelite na 2 obge (2 dela) zatim oklagijom malo razvucite i premažite sa masti. Ostavite na toplom da odstoji pola sata.

Kada je testo odstojalo prvo ga od dole teglite zatim spustite na stolnjak i teglite testo. Deblje krajeve iskidajte.

Prelazimo na fil. Sve sastojke sjedinite i polovinu fila stavite na koru koju ste razvili.

Prvo preklopite levi i desni kraj malo zatim gornji i donji. Potom donji kraj urolajte do pola, tako i gornji. Sve radite stolnjakom.

Evo još jedna slika kako bi bilo jasnije.

Prebacite pitu u mastom podmazan pleh, pazljivo. Ponovite postupak sa drugom obgom zatim premažite sa jednim jajetom i malo soli.

Peci na 200 stepeni dok ne porumeni. Kada je peceno prekrijte mokrom krpom.

Prijatno!

Savet

Od testa koje ste skinuli sa krajeva možete napraviti još jednu pitu sa nadevom koji želite. Samo premesite, razvijte malo i namažite sa masti. Ostavite da odstoji oko pola sata.