

Pita sa lisnatim testom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za punjenje:

- **200 g** spanaca
- **200 g** svežeg sira
- **1** jaje
- **po ukus**u

I još:

- **1** **pakovan**jelisnatog testa
- žumanjak za premazivanje
- crni kim za posipanje

Priprema

Lisnato testo kupim zamrznuto u kom ima 2 diska. Ostavite na sobnoj temperaturi da se odmrzne. Napravite punjenje. Spanac je takoe bio zamrznut i njega sam stavila u šerpicu sa malo mleka mešajte da se otopi i ispari svo mleko. Ukoliko ste dodali više mleka, stavite u cediljku i procedite ga. Kad se ohladio, dodajte sir, jaje i soli ako sir nije slan. Na pobrašnjenu radnu površinu stavite lisnato i što tanje ga razvaljajte. Isecite na trake. Kod mene je bilo 6 traka, a sirina 5 cm. Na svaku traku po sredini stavite fil od spanaca i sira, spajajte rukama sa gornje strane, urolajte i slažite u tepsiju na kojoj je papir za pecenje. Sve ostale trake spajajte sa prethodnom i motajte u krug u tepsiji. Spojevi idu dole. Isto uraditi i sa drugim delom lisnatog testa. Gotovu pitu premažite sa umucenim žumancetom i pospite semenkama. Rerna treba da bude dobro ugrejana na 220 stepeni, pecite pet minuta na toj temperaturi i smanjite na 180 stepeni i pecite do kraja oko pola sata.

Savet