

Pletena pita sa sirom i spanacem



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **250 ml**mleka
- **20 g**kvasca
- **2 kašicicesoli**
- **1 kašicicašecera**
- **5 kašikaulja**

Za fil:

- **500 g**sira urda
- **200 g- **180 ml- **po ukususu******

Priprema

U ciniju uliti toplo mleko izmrvti kvasac, dodati ulje secer i so. Uz dodavanje brasna umesiti testo. Testo podeliti na 4 dela.Ostaviti na toplo mesto oko 30min.

Sir izmešati sa spanacem i pavlakom. Posoliti po ukusu.

Jedan deo testa razvuci u pleh velicine 26cm. Naneti fil i prekriti drugim delom testa. Ostale delove razvuci i iseci na trake. Preplitati trake preko testa u plehu. Ostatkom testa ukrasiti pitu. Ostaviti 15 minuta pitu da odstoji

i peci je zatim na 200C da porumeni. Po želji može se premazati razmucenim jajetom pre pecenja.

Savet