

Pita sa spanacem i mladim lukom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** dl vode
- **1** kašičica soli
- **po potrebi** brašna tip 400 meko
- **5** kašika ulja
- **1** vezam mladog luka
- **300 g** spanaca
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvi biljni zacin

Priprema

U vanglicu sipati mlaku vodu dodati so pa sipati pomalo brašno zamesiti glatko testo. Testo prekriti providnom folijom i ostaviti 5 minuta da odstoji potom još jednom premesiti. Mesiti oko 5 minuta. Podeliti na 2 dela. Formirati jufke rastanjiti malo premazati svaku sa malo ulja prekriti providnom folijom i ostaviti minimum pola sata da odstoji.

Mladi luk oprati i sitno iseci. U tiganj sipati 2 kašike ulja pa na laganoj temperaturi dinstati luk. Spanac oprati i iseci na rezance i dodati luku, zaciniti solju, biberom i suvi biljni zacin. Dinstati dok ne ispari voda. Kore razvuci što tanje poprskati sa malo ulja pa fil staviti na oba kraja testa celom dužinom. Rolati testo do pla pa preseći. I drugu polovinu zarolati. Tepsiju premazati uljem i od sredine stavljati pitu uvijajući u krug. Isto uraditi i sa drugom jufkom. Peci na 220°C dok ne porumeni. 1/2 dl vode zakuvati sa malo suvog biljnog zacina pa prelići gotovu pitu, vratiti je u rernu na 5 minuta.

Savet