

# Komat pita

## Za 4 osobe

### Testo

500 g brašna  
3 dl mlake vode  
1 kašičica soli  
2 kašike ulja

### Fil

100 g spanaća  
100 g krompira  
150 g praziluka  
200 g belog sira  
 $\frac{1}{2}$  kašičice bosiljka  
1 kašičica bibera  
1 jaje za premazivanje

### Način pripreme

1. U odgovarajućoj činiji zamesiti testo od brašna, soli i vode. Testo uviti u prijanjujuću foliju da odstoji 30 minuta.
2. Za to vreme napraviti fil tako što se pomešaju nekuvani narendani krompir, sitno seckani praziluk, sir, spanać i začini. Po potrebi posoliti.
3. Testo podeliti na dva dela i svaku polovinu premesiti i istanjiti oklagijom što je tanje moguće.
4. Istanjeno testo ravnomerno posuti filom i poprskati uljem.
5. Testo urolati kao bilo koju pitu i od njega formirati puža koji se stavi u pleh. Postupak ponoviti i sa drugom polovinom testa.
6. Pitu premazati razmućenim jajetom i peći na 200 stepeni dok ne dobije zlatno-žutu koricu.
7. Nakon pečenja ostaviti da se malo prohladi, servirati toplo.