

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.