

# Spanakopita i Tiganites

## Spanakopita

### Testo

500 g brašna  
350 ml vode  
1 kašičica soli  
2 kašike ulja  
2 kašike sirćeta

### Za razvijanje kora

gustin

### Fil

500 g feta sira  
400 g spanaća  
1 veza mladog luka  
3 kašike seckanog peršuna  
3 kašike seckane mirođije  
2 kašike seckane nane  
1 praziluk  
2 kašike prezli  
4 kašike ulja  
1 kašika suvog začina

### Za premazivanje

30 ml ulja  
1 jaje

## Tiganites

### Testo

300 g brašna  
1 kesica suvog kvasca  
malo mlake vode za kvasac  
malo šećera  
malo soli  
15 ml mastike  
150 ml mlake vode za testo  
ulje za prženje

### Sirup

2 dl vode  
150 g šećera

1 kesica cimet šećera  
1 kesica limun šećera

### Slana verzija

1 teglica ajvara

### Način pripreme

1.**Spanakopita:** Umesiti tvrdo testo od svih sastojaka i podeliti ga na 12 jufki. Svaku jufku premazati sa malo ulja i ostaviti da odstoji sat vremena.

2.U posudu staviti usitnjen spanać, sitno seckan mladi luk, praziluk, mirođiju, peršun i nanu. Sve promešati, pa dodati drobljeni feta sir, ulje, prezle i suvi začin. Ponovo sve promešati.

3.Svaku jufku razvući oklagijom uz dodatak gustina. Tepsiju dobro nauljiti pa ređati koru, dobro nauljiti pa ponoviti postupak sa još 2 kore. Treću koru nauljiti, pa staviti 4 kašike fila i ravnomerno rasporediti. Ponoviti postupak sa svim korama. Ostaviti 3 kore i složiti ih istim postupkom. Pomešati jaje i ulje i premazati pitu. Spanakopitu peći u zagrejanj rerni na 180 stepeni 60 minuta. Gotovu pitu prebaciti na dasku za sečenje i iseći na komade.

4.**Tiganites:** U vodu sipati kvasac i malo šećera, ostaviti da se kvasac aktivira. Aktivirani kvasac pomešati sa brašnom, dodati mastiku i napraviti testo uz dodavanje vode, nešto gušće od onog za palačinke. Ostaviti da stoji oko 20 minuta. Uzimati po jednu manju kutlaču testa i pržiti u dubokom ulju.

5.U manju šerpu sipati vodu, šećer, limun šećer i cimet šećer. Kada proključa kuvati još 7-8 minuta da se sav šećer istopi.

6.Polovinu hladnih tiganites preliti vrućim sirupom, a drugu polovinu služiti sa ajvarom.