

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.