

Kosovska lisnata pita

Pita koju mozes spremiti na vise nacina sa dosta lepim ukusom.

1 Zamesiti testo kao i za svaku obicnu pitu. Ostaviti 10min pokriveno. Zatim od toga testa odvajati kuglice velicine oraha. Kada smo celo testo napravili u vidu kuglica, onda jednu po jednu razvuci u obliku tacne za kolace. Cetiri te male tacne (svaku posebno) premazati sa mascu ili uljem, stavljati jednu na drugu i odozgo staviti petu koju ne premazujemo. Raditi tako dok ne upotrebimo sve kuglice i ostaviti 15min da odmore. Uzimati jednu po jednu gomilicu (5 slaganih korica), razvijati u veliku koru za pitu, slagati u pleh dok potrosimo polovinu tih gomilica. Tada sipati svu smesu od spanaca, jaja i sira, pa opet razvijati koru po koru premazujuci svaku u plehu. Odozgo poprskati uljem i peci. Tako mozete poredjati sve kore do kraja pa odozgo preliti sa litar mleka izmesanog sa 8 jaja, ili napraviti burek.

Sastojci:

spanaca odprilike

jaja 3-4

sira malo

ulja malo

brasna i vode i soli po potrebi

Napomena:

Jede se sa kiselim mlekom ili jogurtom. Prijatno!