

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 premazukjemo.Raditi tako dok ne upotrebimo sve kuglice i ostaviti 15min da odmore.Uzimati jednu po jednu gomilicu(5slaganih 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 8jaja,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!