

Pita ispod sača - peke

Najbrže pečenje (30-35 minuta) a za pripremu vam treba još manje - zavisi od spretnosti. Iz zamrzivača izvadite listove lisnatog tijesta da se odmrznu (1). Svaki list premažite uljem i ostavite 5-10 minuta da odstoje. Listove lagano razvući dok se dovoljno ne istanje (2). Duž ivice naspite fil (u ovom slučaju za zeljanicu možete koristiti: kilogram mladog sira pomješajte sa jednim jajetom, 200 grama pavlake i pola kile sitno sjeckanog špinata, posoliti po ukusu) kao na slici (3) i srolajte tijesto. Kad ste zadovoljni rezultatom, prerežite tijesto (4) i ponovite postupak. Spremljene dijelove poredjajte u tepsiju (5) i stavite ispod sača da se peče oko pola sata. Rezultat (6) će nestati brže nego što možete zamisliti, tako da preporučujem da cijeli postupak (od 1-6) ponovite barem 2-3 puta.

