

Pita od spanaca i sira



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4jaja
- 100 mlulja
- 180 gkisele pavlake
- 250 gbrašna
- 1 kesicepraška za pecivo
- 1 kašicicasoli
- 250 gsira
- 300 gspanaca
- 1 kašikamasti

Priprema

U sud stavite jaja i umutite. Dodajte ulje i kiselo mleko i još malo izmiksajte. Posebno sjedinite brašno, prašak za pecivo i so pa, dodajte prethodnoj smesi. Promešajte varjacom pa dodajte izmravljen sir i pripremljen spanac.

Tepsiju velicine 28 cm podmažite mašcu. Izrucite pripremljenu smesu i stavite da se pece u zagrejanom rerni na 210°C oko 30 minuta.

Pecenu pitu izvadite iz rerne i premažite mašcu, a onda vratite u rernu na još minut. Poslužite dok je topla.

Ako koristite zamrznut spanac odmrznite i ocedite. Ako koristite svež, blanširajte i iseckajte ga. Umesto spanaca možete koristiti blitvu.

Savet