Brza pita sa spanacem

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za pitu:

- **300 g**spanaca
- **1 šolja**brašna
- (1/2 spelte i 1/2 mekog)
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **2**jajeta
- **1 šolja**gazirana voda
- **1/2 šolja**otopljenog maragarina
- **250 g**tvrdog sira

Priprema

Spanac obarite, zatim ohladite i ocedite od vode. U jednoj posudi pomešajte suve sastojke, speltino brašno, meko brašno, prašak za pecivo i so. U drugoj posudi umutite jaja viljuškom, dodajte gaziranu vodu, otopljeni margarin. Spojite mokre sastojke sa suvim sastojcima, dobro izmešajte da se sastojci lepo sjedine. Pravougaoni kalup 30x12cm obložite masnim papirom za pecenje, zatim isipajte smesu.

Po smesi složite obareni spanac i izredani tvrdi sir. Pitu pecite u zagrejanoj rerni na 200C oko30 minuta. Pre služenja pitu ohladite, a zatim je seci na šnite.

Pitu služite uz kiselo mleko, jogurt ili nešto drugo po svojoj želji.

Savet

Napomena: Mera za brašno, gaziranu vodu i otopljeni margarin koristila sam šolju od -don-kafe.. Umesto margarina može maslac ili suncokretovo ulje.