

## Posna španska pita



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **15** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **3 šoljice** brašna
- **3 šoljice** projinog brašna
- **3 šoljice** kisele vode
- **3 šoljice** ulja
- **1 kesica** prašak za pecivo
- **3** kisela krastavica (izrendana)
- **2** kisele paprike (iseckane na kockice)
- **2** rendane šargarepe (ne kuvane)
- **po ukusu** so

### Priprema

Obično brašno, projino brašno i prašak za pecivo pomešati i ostaviti sa strane.

U drugu dublju ciniju umutiti kiselu vodu, ulje, pa dodati izrendane krastavice, naseckanu kiselu papriku i rendani šargarepu.

Na kraju umešati brašna pomešana sa praškom za pecivo. Lagano izmešati varjacom ili mikserom na najmanjoj brzini.

Sipati u veću tepsiju i peći na 180 stepeni oko 30 minuta.

## Savet

Ova pita može da se pe?e i u modlicama. Kako kome više odgovara.