

Pita sa mladim lukom i blitvom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu

Fil 1:

- **300 g** sira
- **200 g** blitve
- **2 struk** mladog luka
- **2** jajeta
- **200 ml** pavlake

Fil 2:

- **250 ml** jogurta
- **250 ml** kisele vode
- **4** jajeta
- **1** prašak za pecivo
- **prstohvat** soli

Priprema

Prvo pripremiti fil 1. Blitvu i mladi luk isitniti i pomiješati sa jajim, sirom, pavlakom i dobro sjediniti.

Fil 2: Pomiješati jaja, jogurt, kiselu vodu i prašak za pecivo. Malo posoliti.

Pleh obložiti folijom i namazati uljem. Reati po jednu koru, namazati filom 2 pa dodati 2 kašike fila 1 i tako sve dok se ne potroše sve kore.

Saviti u jedan veliki rolat. Isjeci na trouglove.

Peci na 200 C oko 50 minuta.

Ohladiti i isjeci pitu.

Uz pitu služiti preliv. Za preliv je potrebno (jogurt 100 ml, pavlaka 100 ml, kiseli krastavac 2-3 kom i 1 ceno bijelog luka).

Pitu servirati sa prelivom.

Savet