

## ***Pita sa blitvom i kajmakom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **200 g** sitno seckane blitve
- **300 g** kajmaka
- **4** jajeta
- mineralna voda
- ulje
- **malosoli**

### **Priprema**

Umutiti jaja, dodati seckanu blitvu, kajmak, malo ulja i soli po ukusu. Prve dve kore poprskati mlakom mineralnom vodom, staviti trecu koru i premazati pripremljenim filom

Napraviti rolat i redjati u podmazan pleh. Postupak ponoviti i sa ostalim korama i filom, poredjati u pleh i peci na 180 C oko 30 minuta. Pecenu pitu iseci i služiti sa kiselim mlekom i jogurtom.

### **Savet**