

Pita od kukuruznih kora sa cveklinim listom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** kukuruznih kora za pitu
- 3 jajeta
- **1/2 šoljice** ulja
- 2 **vezelista** cvekle
- 1 prazi luk
- **500 g** Moja Kravica Kuhinjica sitanog sira
- 1 **šoljica** jogurta
- **200 g** kukuruznog griza

Priprema

Pod mlazom vode oprati list cvekle, odstraniti mu peteljku. U ključalu vodu staviti list cvekle i kuvati ga 3-4 minuta, ocediti i sitno iseckati. Umutiti smesu od jaja, sira i jogurta, dodati mešavinu lista cvekle i sitno naseckanog prazi luka i njome filovati kore i to na sledeći način: Kukuruzne kore, zbog debljine, preseći na pola. Svaku polovinu poprskati sa malo ulja, posuti malo kukuruznog griza, saviti na pola i naneti fil. Savijati je naizmenično u trougao celom dužinom (kao baklavu). pa reati u pleh. Trouglove premazati umućenim jajetom, posuti grizom i peći 20-25 minuta na 200 C.

Savet