Pita sa sirom i blitvom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **250 g**sitnog sira
- **2**jajeta
- **100 ml**jogurta
- **150 ml**kisele vode
- **50 ml**ulja
- **250-300 g**blitve
- **malo**soli

I još:

- **1 kašika**ulja
- **1/2 šoljice**vode

Priprema

Blitvu oprati, ocistiti i 2 minuta blanširati u kljucaloj vodi, a zatim je ocediti i sitno iseci.

Ulupati jaja, dodati sir, jogurt i ulje sve dobro izmešati. Dodati i kiselu vodu i blitvu, promešati.

U pola šoljice vode staviti kašiku ulja, promešati. Time premazati prve dve i poslednje dve kore. Tepsiju obložiti papirom za pecenje ili premazati uljem. Staviti jednu koru, poprskati je mešavinom vode i ulja, staviti i drugu koru, opet malo vode i ulja. Dve kore zguzvati, utopiti ih u fil, pa staviti u tepsiju, jednu pored druge.

Preko staviti koru, da joj ne izlaze cockovi iz tepsije. Pa opet dve utopljene u fil, pa jedna preko i tako dok se ne utroši sav materijal. Završiti sa dve suve kore, premazati ih mešavinom vode i ulja.

Peci oko 40 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C. U toku pecenja smanjivati temperaturu (do 150 stepeni). Pecenu pitu pokriti, da se malo ohladi i poslužiti toplu. Prijatno!

Savet