

Blitvarska pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** blitve
- 3 jajeta
- 1 pavlaka
- 50 ml ulja
- 70 g kukuruznog brašna
- 150 g pšenicnog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 3 cenzela luka
- po ukusu soli, bibera i suvog biljnog začina

Priprema

Blitvu blanširati u ključaloj vodi, ocediti i sitno iseci. Izmešati pavlaku, jaja i blitvu. Dodati ulje, obe vrste brašna, prašak za pecivo, so, začini, biber, sitno seckani beli luk i dobro izmešati. Sipati u pouljen pleh i peci oko 30 minuta na 200 C.

Savet