

Pita sa blitvom (3)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora za pitu**
- **1 veza blitve**
- **300 gmrvljenog sira**
- **2jajeta**
- **300 mlkisele vode**
- **100 mlulja**

Priprema

Blitvu oprati i iseckati na rezance.

Izlupati viljuškom 2 jajeta, dodati sir i blitvu, pa prelitи kiselom vodom i uljem. Sve izmešati da se sjedini.

Kore iseci na pola po dužini i filivati svaku koru. Koru uviti i reati u podmazan pleh ili na pek papir. Peci oko 15 minuta u zagrejanoj rerni na 200 C.

Savet