

Pita sa blitvom i sirom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za pite
- **2 vezeblitve**
- **1 šoljica** jogurta
- **250-300 g** sira
- **3** jajeta
- **1/2 šoljicemleka**
- **1 kesicaprška** za pecivo
- **po potrebiulja**

Priprema

Prvo umutiti fil. Blago ulupati jaja, dodati jogurt, mleko, oko 100 g sira, so i prašak za pecivo. Zatim u jednu cinijicu sitno iseckati blitvu. Ja sam u blitvu stavila i malo peršuna i belog luka u granulama.

Na površinu stavite 1 koru, preko nje nekoliko kapi ulja, pa druga kora, pa 2-3 kašike fila...

...pa treca kora i na nju poreate blitvu. Uvijete u željeni oblik i reajte u nauljenu tepsiju. Ja sam napravila dva rolata sa blitvom, a ostale samo sa sirom, iako na isti nacin možete uviti sve kore.

Za pite samo sa sirom ide 1 kora, par kapi ulja, druga kora, 2-3 kašike fila, treca kora, pa na nju malo izmravljenog sira, uvijete i reate u tepsiju.

Svaki rolatić premazati uljem, pa preostalim filom. Peci na 190 stepeni dok ne dobije zlatnu boju.

Savet

Ja sam reala po 3 kore, jer su stvarno bile veoma tanke, svaka ast ženi koja ih je pravila. Ako kupite malo deblje kore, stavljajte u rolat po 2.