# *Savijaca sa blitvom od gotovih kora*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **500 g**kora za pitu
- **17 kašika**brašna
- **400 ml**vode
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice** soli
- **4** jajeta
- **2 dl**ulja
- **1 kocka** kvasca
- **2 kriške**sira
- **10 listova**blitve
- **malo**susama

## Priprema

U odgovarajucoj posudi stavite izmrvljen kvasac, šecer, nalijte sa vodom i dodajte 17 kašika brašna i ostavite 5 minuta da krene kvasac. U posebnoj posudi umutite jaja pa kad se lepo umuti dodajte smesu sa brašnom.

Dodajte so i podelite na dva dela. U jednom delu dodajte izmrvljen sir i iseckanu blitvu, a u drugom ulje.

Jednu koru premazati sa 3 kašika žutog fila.

Prekriti drugom korom pa premazati sa 3 kašike zelenog fila.

Uviti u rolat.

Smotati u krug i to je centar pite.

Postupak ponavljati dok ne potrošite sve sastojke i uvijati oko centra pite.

Malo fila ostaviti za odozgo i posuti sa susamom. Ostavite 10 minuta da krene savijaca i peci na 200 C 30 minuta.

Prijatno.

## Savet