

Štapic pita od sira i blitve



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu

Fil za pitu:

- **300** gsira
- **300** gblitve
- **300** mlkisele pavlake
- **po potrebisoli**
- **3**jajeta

I još:

- **100** mlulja
- **100** mlkisele vode

Priprema

Blitvu oprati i isjeckati na sitno pa dodati sir, pavlaku, jaja i dobro sjediniti. U drugu posudu sjediniti ulje i kiselu vodu. Uzeti jednu koru, poprskati sa smjesom vode i ulja, staviti drugu koru, ponovo poprskati smjesom vode i ulja i dodati malo fila sa blitvom. Saviti u štapic. Tako radimo dok se ne potroše sve sirovine.

Stapice redjati u pleh obložen papirom za pečenje.

Peci na 220 C oko 25 minuta.

Služiti toplo uz jogurt ili kiselo mlijeko. Prijatno!

Savet

Brzo se sprema, brzo pee i još brže nestane. Uvjerite se i sami.