

Pita sa sirom i blitvom (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora za pitu**
- **po potrebi ulja**
- **300 gsira**
- **300 gblitve**
- **1jaje**
- **1 caša jogurta**

Priprema

Za fil u posudi pomešati jogurt, jaje, sir, ocišćenu i saseckanu blitvu. Na dnu podmazane tepsije staviti dve kore, tako da vire krajevi....

....zatim staviti malo fila....

...preko fila naguzvati 2-3 kore, poprskati malo uljem, zatim opet fil, kore... Dok se ne utroši materijal....

Završiti korama, upakovati lepo krajeve, poprskati malo uljem i staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 200C.

Savet

Ja za ovaj nain pripreme pite koristim obino pakovanje guzvanih ili cepkanih kora, ali se naravno mogu koristiti bilo koje. Kada se ispee sei na etvrtine kao burek i poslužiti vruu :-) Prijatno :-)