

Nalivena pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **1** vezablitve
- **500 g** sira
- 3 jajeta
- **150 ml** ulja
- **180 ml** kisele vode
- so

Priprema

Blitvu popariti, procediti i sitno iseckati. Dodati joj 200 g izmrvljeni sir.

Kore podeliti na tri dela. Kod mene je bilo 3x6 kora. 6 kore složiti jednu na drugu, bez ikakvog premazivanja i namazati fil sa blitvom i uviti u rolat. Tako uraditi i sa preostalim korama da se dobiju dva rolata samo sa sirom. U pleh staviti sva tri rolata, zatim ih iseci na parcice.

Sjediniti jaja, ulje i kiselu vodu. Posoliti po ukusu. Preliti preko rolata i ostaviti 10-ak minuta da kore upiju.

Peci na 200 °C dok ne porumeni.

Savet