

Pita sa blitvom, kobasicom i sirom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **500 g** sitnog sira
- **1 ruda** srpske kobasice
- **proizvoljno** blitve
- **4** jajeta
- **1** **čaša** pavlake
- **2** **čaše** jogurta
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **po ukusu**

Priprema

Pripremamo fil: Jaja izlupati zatim dodati sir, pavlaku, kobasicu narendanu na krupno rende, proizvoljno blitve (u zavisnosti od toga ko koliko voli), prašak za pecivo, jogurt, so po ukusu. Sjediniti masu.

U podmazan (sa masti) pleh reati kore zatim kašikom mazati fil. Svaku drugu koru poprskati sa malko ulja pre nego što nanese fil.

Ponoviti postupak dok se ne utroši materijal.

Gornju koru premazati uljem i poprskati vodom.

Peci na 200-220 stepeni dok ne porumeni.

Kada je gotovo prekriti vlažnom pamucnom krpom.

Seci i služiti!

Prijatno!

Savet

Ako Vam je ostalo od ruka (ispržene) kobasice (kao što je u mom sluaju) možete je iskoristiti, a može i termiki ne obraenu. Bitno je da je izrendate na krupno rende. Umesto blitve može i spana. Ja sam ga obarila i iseckala. Jelo je veoma ukusno. Služiti uz jogurt.