

Gužvana pita sa urdom i blitvom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pite
- **400** gurde
- **2** **caše** jogurta
- **1** **caša** kisele vode
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **po potrebi** blitva
- **po potrebi** ulja

Priprema

Dno tepsije podmazati malo uljem, pa stavite 2-3 kore, tako da krajevi vire van tepsije.

Pomešati urdu, kiselu vodu, jogurt, pecivo i blitvu.

Uzimati po jednu koru, gužvati i reati u tepsiju jednu do druge.

Fil rasporediti kašikom tako da ue izmeu kora. Dve kore ostaviti za kraj i prekriti ...ušušhati krajevima koji vire i malo premazati mešavinom kisele vode i ulja.

Staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 200 C, dok ne dobije lepu boju.

Savet

Blitvu stavite onoliko koliko volite, ja stavim dosta, jer je obožavam. Posolite po ukusu. Peenu pitu ostavite da se prohladi, pa isecite i poslužite . Prijatno :)