

Pita sa blitvom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** jajeta
- **1** **caša** jogurta ili pavlake
- **200** gsira
- **1** vezablitrve
- **4** kašike griza
- **5** kašika obicnog brašna, punih
- **5** kašikakukuruznog brašna, punih
- **1/2** cašeulja
- **1** kesica prška za pecivo
- **po potrebiso**

Priprema

Umutiti jaja sa jogurtom ili pavlakom i uljem, pa u to dodati so, brašna sa praškom za pecivo i griz. Ismrvtiti sir, a britvu iseckati. Sve dobro izmešati i peci oko pola sata na 150 stepeni, dok ne porumeni.

Savet

Ukoliko koristite pavlaku, treba staviti 5-6 kašika vode i još jedno dve kašike griza.