Pita sa sirom i blitvom



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 pakovanja**kora za pitu
- **300 g**izgnjecenog sira
- **3**jajeta
- **1 čaša**jogurta
- **1 kesica**prašak za pecivo
- **1/4 pakovanja**svežeg kvasca
- **1 kašika**brašna
- **1/2 kafene šolje**ulja
- **1 veza**blitve
- **1 kašicica**soli
- **20 g**susama
- **50 g**otopljenog margarina

Priprema

Jaja umutiti mikserom, u to dodati jogurt, ulje, brašno, so, prašak za pecivo i kvasac.

Dobro izgnjeciti sir.

Blitvu dobro oprati i otkloniti mesnati deo.

Uzimati po tri kore i svaku premazati ovom smesom, a na cetvrtu staviti sir i listove blitve.

Uviti u rolnu i seci ostrim nožem na parcad. (od ove kolicine izlaze 3 rolne).

Poreati u pouljenu tepsiju, preliti ostatkom smese iz prve faze, staviti po jednu kašicicu rastopljenog margarina na svako parce i posuti susamom. Peci na 200 C oko trideset minuta.

Poslužiti toplo. Prijatno.

Savet