

Pita sa blitvom (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**debljih kora za pitu

Fil:

- **2 vece veze**blitve
- **400 g**praziluka
- **2**jajeta
- **2**kisele pavlake
- **300 g**izmravljenog sira
- **1 caša (200 ml)**kisle vode
- suvi biljni zacin
- biber
- **1 kesica**praška za pecivo

Priprema

Blitvu ocistiti, iseckati sitno, posoliti sa dve kašicice soli i ostaviti da odstoji 10-ak minuta. Praziluk iseckati sitno i na malo ulja ga propržiti. Kad je praziluk upola ispržen dodati blitvu prethodno dobro isceenu. Posuti suvim biljni zacinom i biberom, i ispržiti povrce dok omekša. Isprženo povrce ostaviti da se ohladi. U dublju ciniju umutiti dva jajeta, dodati dve kisele pavlake, prašak za pecivo i izmravljeni sir, pa žicom sve umutiti da se svi sastojci sjedine. Tako pripremljenu masu sa jajima dodati u ohlaenu blitvu i prazluk.

Pleh podmazati dobro uljem. Poreati dve kore pa dobro premazati filom, i tako raditi sve dok ima kora i fila.

Tako složenu pitu iseci na kocke, pa preli sa čašom kisele vode. Ostaviti da odstoji 5 minuta i staviti da se peče, u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni. Poslužiti uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet