Pita sa blitvom i kajmakom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**kora za pitu
- **200 g**sitno seckane blitve
- **300 g**kajmaka
- **4**jajeta
- mineralna voda
- ulje
- **malo**soli

Priprema

Umutiti jaja, dodati seckanu blitvu, kajmak, malo ulja i soli po ukusu. Prve dve kore poprskati mlakom mineralnom vodom, staviti trecu koru i premazati pripremljenim filom

Napraviti rolat i redjati u podmazan pleh. Postupak ponoviti i sa ostalim korama i filom, poredjati u pleh i peci na 180 C oko 30 minuta. Pecenu pitu iseci i služiti sa kiselim mlekom i jogurtom.

Savet