

## *Pita sa blitvom, sirom i crnim lukom*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za pitu:**

- **1/2 kg**kora za pitu
- **1** vezablitve
- **2** strukacrnog luka
- **1,5** dlulja
- **3** jajeta
- **200** gsira
- **1 dl** kisele vode
- **5** kašikaulja
- **po ukususoli**

### **Priprema**

Na 1,5 dl ulja upržiti crni luk pa dodati narezanu blitvu, propržiti, pa skloniti sa vatre, malo prohladiti, pa dodati usitnjen sir i umucena jaja. U kiselu vodu dodati ulje. Kore odvojiti jednu od druge pa poceti sa reanjem. Staviti jednu koru, kašikom prelitu vodom i uljem, staviri drugu koru, pa preko nje rasporediti fil, levu i desnu stranu kore preklopiti prema sredini, ponovo prelitu mešavinom vode i ulja i uviti u rolat. Uvijene rolate reati u podmazan pleh i peci na 220 C da lepo porumeni.

### **Savet**

Služiti toplo.