

## *Posna pita sa blitvom*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** kora za pitu
- **400 g** blitve
- **1 kašičica** soli
- **1/3 kašičice** bibera
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1,5 dl** ulja
- **2,5-3 dl** kisele vode
- **oko 150 g** kiselih crvenih paprika (fileti)

### **Priprema**

Blitvu oprati i kratko blanširati, pa iseckati. Dodati so, biber i biljni zacin.

Kore razvojiti jednu od druge i grupisati po tri za svaki rolat.

Filete kiselih crvenih paprika iseci na štapice širine 1,5 do 2 cm širine.

Prvu koru premazati tankim slojem ulja i poprskati kiselom vodom, pa nanetiti iseckanu blitvu.

Preko toga staviti drugu koru i ponoviti postupak.

Isto uraditi i sa trecom korom, pa uz ivicu kore, celom dužinom, porežati štapice kiselih paprika, koji ce

izuzetno doprineti sasvim drugacijem ukusu pite, iako ih ima u sasvim maloju kolicini.

Uviti kore u rolata i staviti u uljem podmazan pleh.

Isto uraditi i sa preostalim korama. Od jednog pakovanja kora dobije se 4-5 rolata, zavisno od debljine kora.

Gornju površinu rolata ovlaš premazati uljem i peci u rerni oko 15 minuta na 170 C.

Kada se prohladi, seci na parcad željene velicine.

### **Savet**

Po želji povežati ili smanjiti količinu blitve, ali je bolje da bude bogato nadevena, da joj se korice skoro i ne vide. Pri pečenju voditi računa da se ne prepeže, nego da ostane sočna.