

Pita sa sirom i blitvom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gsrednje debelih kora za pitu

Za fil:

- **2** vezeblitve (u jednoj vezi ima 5 -6 listova blitve)
- **300** gsira
- **3** jajeta
- **3 kašike**kisele pavlake

Za premazivanje kora:

- **1** **čaša (čaša od 2 dl)**gazirane vode
- **1** **čaš**aulja
- **1** **čaš**ajogurta
- **1** **čaš**akukuruznog brašna
- (sitno mleveno brašno ne palenta)
- **1** **kašic**icasoli
- **1** **kesic**apraška za pecivo

Priprema

Napraviti fil: Blitvu oprati, sitno iseckati, posoliti i ostaviti da stane 15 minuta. Dobro rukom iscediti blitvu, dodati usitnjen sir, 3 jajeta i 3 kašike kisele pavlake. Napraviti premaz za kore. U posudu staviti 1 čašu gazirane

vode, ulja, jogurta, kukuruznog brašna, praška za pecivo i so. Masu umutiti da se sjedini. Uzeti jednu koru premazati sa 2 kašike premaza za koru (ako su kore tanje, staviti 2 kašike, a kad su deblje 3 kašike premaza), preko drugu koru, premaz, treća kora pa premaz od 2 kašike. Preko treće kore staviti, rasporediti fila od blitve i sira. Premazane kore urolati i staviti u pleh prethodno obložen papirom. Tako uraditi sa svim korama i filom. Izae 6 rolata, u svaki rolat staviti 3 kore. Preostalim premazom, premazati rolate. Peci na 180 C, 40-45 minuta.

Savet