

Pita sa sirom i blitvom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **250 g** sitnog sira
- **2** jajeta
- **100 ml** jogurta
- **150 ml** kisele vode
- **50 ml** ulja
- **250-300 g** blitve
- **malosoli**

I još:

- **1** kašik ulja
- **1/2** šoljice vode

Priprema

Blitvu oprati, ocistiti i 2 minuta blanširati u ključaloj vodi, a zatim je ocediti i sitno iseci.

Ulupati jaja, dodati sir, jogurt i ulje sve dobro izmešati. Dodati i kiselu vodu i blitvu, promešati.

U pola šoljice vode staviti kašiku ulja, promešati. Time premazati prve dve i poslednje dve kore. Tepsiju obložiti papirom za pečenje ili premazati uljem. Staviti jednu koru, poprskati je mešavinom vode i ulja, staviti i drugu koru, opet malo vode i ulja. Dve kore zguzvati, utopiti ih u fil, pa staviti u tepsiju, jednu pored druge.

Preko staviti koru, da joj ne izlaze cockovi iz tepsije. Pa opet dve utopljene u fil, pa jedna preko i tako dok se ne utroši sav materijal. Završiti sa dve suve kore, premazati ih mešavinom vode i ulja.

Peci oko 40 minuta u rerni zagrejanj na 180 C. U toku pecenja smanjivati temperaturu (do 150 stepeni). Pecenu pitu pokriti, da se malo ohladi i poslužiti toplu. Prijatno!

Savet