

## ***Pita sa blitvom (3)***



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **1 veza** blitve
- **300 g** mrvljenog sira
- **2** jajeta
- **300 ml** kisele vode
- **100 ml** ulja

### **Priprema**

Blitvu oprati i iseckati na rezance.

Izlupati viljuškom 2 jajeta, dodati sir i blitvu, pa preliti kiselom vodom i uljem. Sve izmešati da se sjedini.

Kore iseci na pola po dužini i filivati svaku koru. Koru uviti i režiati u podmazan pleh ili na pek papir. Peci oko 15 minuta u zagrejanoj rerni na 200 C.

### **Savet**