

## *Pita sa blitvom i sirom*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gtankih kora za pite
- **2** vezeblitve
- **1** šoljica jogurta
- **250-300** gsira
- **3**jajeta
- **1/2** šoljicemleka
- **1** kesicapraška za pecivo
- **po potrebi**ulja

### **Priprema**

Prvo umutiti fil. Blago ulupati jaja, dodati jogurt, mleko, oko 100 g sira, so i prašak za pecivo. Zatim u jednu cinijicu sitno iseckati blitvu. Ja sam u blitvu stavila i malo peršuna i belog luka u granulama.

Na površinu stavite 1 koru, preko nje nekoliko kapi ulja, pa druga kora, pa 2-3 kašike fila...

...pa treca kora i na nju pore?ate blitvu. Uvijete u željeni oblik i re?ajte u nauljenu tepsiju. Ja sam napravila dva rolata sa blitvom, a ostale samo sa sirom, iako na isti nacin možete uviti sve kore.

Za pite samo sa sirom ide 1 kora, par kapi ulja, druga kora, 2-3 kašike fila, treca kora, pa na nju malo izmrvljenog sira, uvijete i re?ate u tepsiju.

Svaki rolatic premazati uljem, pa preostalim filom. Peci na 190 stepeni dok ne dobije zlatnu boju.

### **Savet**

Ja sam re?ala po 3 kore, jer su stvarno bile veoma tanke, svaka ?ast ženi koja ih je pravila. Ako kupite malo deblje kore, stavljajte u rolat po 2.