

Savijaca sa blitvom od gotovih kora



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **17 kašika** brašna
- **400 ml** vode
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **4** jajeta
- **2 dl** ulja
- **1 kocka** kvasca
- **2 kriške** sira
- **10 listova** blitve
- **malosusama**

Priprema

U odgovarajućoj posudi stavite izmrvljen kvasac, šećer, nalijte sa vodom i dodajte 17 kašika brašna i ostavite 5 minuta da krene kvasac. U posebnoj posudi umutite jaja pa kad se lepo umuti dodajte smesu sa brašnom.

Dodajte so i podelite na dva dela. U jednom delu dodajte izmrvljen sir i iseckanu blitvu, a u drugom ulje.

Jednu koru premazati sa 3 kašika žutog fila.

Prekriti drugom korom pa premazati sa 3 kašike zelenog fila.

Uviti u rolat.

Smotati u krug i to je centar pite.

Postupak ponavljati dok ne potrošite sve sastojke i uvijati oko centra pite.

Malo fila ostaviti za odozgo i posuti sa susamom. Ostavite 10 minuta da krene savijaca i peci na 200 C 30 minuta.

Prijatno.

Savet