

Štapic pita od sira i blitve



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu

Fil za pitu:

- **300 g** sira
- **300 g** blitve
- **300 ml** kisele pavlake
- **po potrebi** soli
- **3** jajeta

I još:

- **100 ml** ulja
- **100 ml** kisele vode

Priprema

Blitvu oprati i isjeckati na sitno pa dodati sir, pavlaku, jaja i dobro sjediniti. U drugu posudu sjediniti ulje i kiselu vodu. Uzeti jednu koru, poprskati sa smjesom vode i ulja, staviti drugu koru, ponovo poprskati smjesom vode i ulja i dodati malo fila sa blitvom. Saviti u štapic. Tako radimo dok se ne potroše sve sirovine.

Stapice redjati u pleh obložen papirom za pečenje.

Peci na 220 C oko 25 minuta.

Služiti toplo uz jogurt ili kiselo mlijeko. Prijatno!

Savet

Brzo se sprema, brzo pee i još brže nestane. Uvjerite se i sami.