

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



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanj**ekora za pitu
- **po potrebi** ulja
- **300 g**sira
- **300 g**blitve
- **1**jaje
- **1** caša jogurta

### **Priprema**

Za fil u posudi pomešati jogurt, jaje, sir, očišcenu i saseckanu blitvu. Na dnu podmazane tepsije staviti dve kore, tako da vire krajevi....

....zatim staviti malo fila....

...preko fila naguzvati 2-3 kore, poprskati malo uljem, zatim opet fil, kore... Dok se ne utroši materijal....

Završiti korama, upakovati lepo krajeve, poprskati malo uljem i staviti da se pece u zagrejanjoj rerni na 200C.

### **Savet**

Ja za ovaj na?in pripreme pite koristim obi?no pakovanje guzvanih ili cepkanih kora, ali se naravno mogu koristiti bilo koje. Kada se ispe?e se?i na ?etvrtine kao burek i poslužiti vru?u :-) Prijatno :-)