

Pita sa svežom blitvom



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg kora
- 4 jajeta
- 1/2 kg blitve sveže i oprane
- 3 kriške mladog sira
- 2 dl kisele vode
- 1 pavlaka
- malo ulja

Priprema

Umntiti jaja sa pavlakom dodati sir i kiselu vodu malo ulja. Sve dobro umutiti.

U podmazan pleh re?ati: koru premazati filom, zatim pore?ati celu svežu blitvu dok nepokrite fil. Tako re?ati fil na svaki red kora, a blitvu na svaki drugi.

Peci pitu na 250 stepeni. Pecenu ohladiti i služiti uz jogurt ili po vašoj želji.