

## **Pita sa svežom blitvom**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1/2 kg kora
- 4 jajeta
- 1/2 kg blitve sveze 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 reati: koru premazati filom, zatim poreati celu svezu blitvu dok nepokrite fil. Tako reati 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.