

# **Pita sa blitvom, kobasicom i sirom**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjekora za pitu**
- **500 g** sitnog sira
- **1 rudasrpske** kobasice
- **proizvoljnoblitive**
- **4** jajeta
- **1 cašapavlake**
- **2 cašejogurta**
- **1 kašicicaprška za pecivo**
- **po ukususu**

## **Priprema**

Pripremamo fil: Jaja izlupati zatim dodati sir, pavlaku, kobasicu narendanu na krupno rende, proizvoljno blitve (u zavisnosti od toga ko koliko voli), prašak za pecivo, jogurt, so po ukusu. Sjediniti masu.

U podmazan (sa masti) pleh reati kore zatim kašikom mazati fil. Svaku drugu koru poprskati sa malko ulja pre nego što nanesete fil.

Ponoviti postupak dok se ne utroši materijal.

Gornju koru premazati uljem i poprskati vodom.

Peci na 200-220 stepeni dok ne porumeni.

Kada je gotovo prekriti vlažnom pamucnom krpom.

Seci i služiti!

Prijatno!

### **Savet**

Ako Vam je ostalo od ruka (ispržene) kobasice (kao što je u mom sluaju) možete je iskoristiti, a može i termiki ne obraenu. Bitno je da je izrendate na krupno rende. Umesto blitve može i spana. Ja sam ga obarila i iseckala. Jelo je veoma ukusno. Služiti uz jogurt.