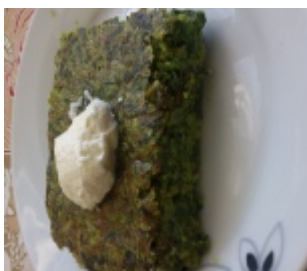


Brza pita sa blitvom



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** blitvu
- **1** prasa
- **2** cašemleka
- **200 g** mladog sira
- **1** šoljice kajmaka
- **2** jajeta
- **1** **caša** kukuruznog brašna
- **1/2** **caše** ječmenog brašna
- prašak za pecivo
- so
- ulje

Priprema

Blitvu oprati iseckati, dodati iseckanu prasu i izmrvljen sir, sve pomesati. Dodamo jaja i mleko, oba brašna, prašak za pecivo, so i 1 solja ulja sve sjedinimo. Izrucimo u tepsiju podmazanu uljem i pecemo na 200C 25 minuta.

Savet

Možete i umesto blitve da dodate spana ili koprive :)