

# **Gužvana pita sa urdom i blitvom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjekora za pite**
- **400 gurde**
- **2 caše jogurta**
- **1 caša kisele vode**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **po potrebabilitva**
- **po potrebiulja**

## **Priprema**

Dno tepsije podmazati malo uljem, pa stavite 2-3 kore, tako da krajevi vire van tepsije.

Pomešati urdu, kiselu vodu, jogurt, pecivo i blitvu.

Uzimati po jednu koru, gužvati i reati u tepsiju jednu do druge.

Fil rasporediti kašikom tako da ue izmeu kora. Dve kore ostaviti za kraj i prekriti ...ušuškati krajevima koji vire i malo premazati mešavinom kisele vode i ulja.

Staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 200 C, dok ne dobije lepu boju.

## **Savet**

Blitvu stavite onoliko koliko volite, ja stavim dosta, jer je obožavam. Posolite po ukusu. Peenu pitu ostavite da se prohladi, pa isecite i poslužite . Prijatno :)