Pita sa blitvom i sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **4** jajeta
- **1 kašicica**soli
- **250 g**sitnog sira
- **200 ml**jogurta (gustog)
- **150 ml**kisele vode
- **50 ml**ulja
- **15 vecih listova**blitve

Priprema

Jaja umutiti mikserom. Dodati so, jogurt, sir, ulje i kiselu vodu. Blitvu oprati, ocistiti i potopiti na 3 minuta u kljucalu vodu. Isprati hladnom vodom, ocediti i sitno iseci. Umešati u fil. Pre nego se umeša blitva, odvojiti 4-5 kašika fila za preko složene pite. Tepsiju namazati uljem ili obložiti papirom za pecenje.

Dve kore staviti na dno, dve odvojiti za sredinu i dve za odozgo. Ostale kore gužvati, umakati u fil i reati u tepsiju. Ovako: dve kore na dno, odozgo cetiri utopljene u fil, opet dve suve ravne pa cetiri gužvane i utopljene u fil i odozgo dve ravne. Preko poslednje kore staviti onaj odvojen fil i premazati.

Peci oko 40 minuta u rerni zagrejanoj na 200 C.

Poslužiti toplu uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

Savet