

Vegetarijanska pita sa blitvom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kore za pitu
- **2 kašik** maslinovo ulje
- **3 kašice** kim

Za fil od blitve:

- **2 veze** blitve
- **1 kašice** sitne morske soli
- **4** jajeta
- **400 g** sira
- **50 ml** maslinovog ulja

Za fil od jaja:

- **3** jajeta
- **3 dl** sojine neutralne pavlake
- **50 ml** maslinovog ulja
- **1 kašice** sitne morske soli
- **1 kašik** avlašca
- **1 dl** kisele pavlake

Priprema

Prvo uključite rernu da se zagreva na 200 C stepeni, sa toplim vazduhom. Kalup podmazati maslinovim uljem. Kore razdvojiti i podeliti na pola po širini ako su dovoljno velike, a ako nisu samo ih malo naberite da stanu u kalup.

Pripremite fil od blitve tako što blitvu ocistite od korena i operite. Ocedite, posolite i rukom izgnjecite da omekša. Dodajte sir, jaja i ulje i sve izmešajte.

Za fil od jaja pomešajte sve navedene sastojke.

U kalup stavite prvo dve kore koje nauljite izmedju. Sada složite 3 kore i svaku namažite filom od jaja. Na četvrtu koru stavite polovinu fila od blitve. Opet stavite 3 kore koje mažete filom od jaja. Na četvrtu koru stavite drugi deo fila od blitve. Ovo ponovite još jednom sa 3 kore koje mažete filom od jaja i na kraju stavite 2 prazne kore. Ostatkom fila od jaja namažite pitu odozgo. Ako vam nije ostao fil napravite malo od 1 jajeta, 2 kašike ulja i 50 ml jogurta. Pitu isecite na velike kocke ili sami odaberite velicinu. Na svaku kocku stavite po malo kima ili po vašem ukusu odaberite semenke, a možete da ostavite prazno.

Pitu stavite u zagrejanu rernu da se pece. Posle 20 minuta smanjite temperaturu na 160 i pecite još 20 minuta da porumeni. Sredina ce joj se podici, ali to tako treba jer to znaci da je pita i unutra pecena.

Izvadite je i rerne, pokrite kuhinjskom krpom i ostavite da se prohladi.

Secite po vec obeleženim linijama i poslužite.

Savet

Pita je vegetarijanska jer mogu da je jedu i oni koji su se opredelili da u ishrani koriste i mlene proizvode i jaja.