

Hrono pitice sa sirom i blitvom



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kašikalana**
- **1 kašicica** cia semenki
- **1 kašicicasoli**
- **1 cašajecmenog** brašna
- **1/2 cašespeltinog** brašna
- **3 kašikemekinja**
- **oko 1 caša** mlake vode

Za fil:

- **4-5 kašika** sira
- **1 šoljaseckane** blitve

Još:

- **za posipanje** sa smesom

Priprema

Najpre semenke prelijemo sa malo vode i ostavimo da nabubre.

Zatim pomesamo brašna, mekinje i so. Dodamo semenke i dodavanjem vode kašikom umesimo gustu smesu,

lepljivo testo. Testo ostaviti par sati, koliko imate vremena.

Zatim ga izruciti na što posut jecmenim brašnom i umesiti da se ne lepi.

Podeliti na dva dela, dve loptice. Razviti koru oklagijom (posuti stalno brašnom da se oklagija ne lepi) na koru premazati fil. *za fil sjediniti saseckanu blitvu i sir.

Uviti u valjak pa rukama malo rastanjiti i izduziti valjak. Saviti u puža i staviti u pleh sa papirom.

Drugi deo isto razviti, premazati filom, oblikovati puža i preko puža preci oklagijom i rastanjiti.

Zagrejati rernu na 200C i pre stavljanja u rernu premazati pitice mlakom vodom i posuti susamom.

Savet

Prve pitice pravljene od integralnih brašna i bile su preukusne :) uz domai ljutkasti kecap bio je to odlican zdravi dorucak :) mogu se jesti uz jogurt, kiselo mleko, pavlaku, ajvar... šta god... testo je bez masnoe i jaja, ali ne manjka ukusom.