

## ***Pita sa blitvom (4)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 2 dl jogurta
- 1.5 dl ulja
- 2 kaše (od jogurta) brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- po potrebi
- 200 g sira
- 1 vezica mlade blitve

### **Priprema**

Odvojimo žumanca od belanaca, žumanca izmutimo sa jogurtom i ulje dodamo brašno i prašak za pecivo. Blitvu operemo odstranimo drške i sitno naseckamo posolimo malo i izgnjecimo zatim umešamo u testo. Belanca mikserom izlupamo i umešamo u predhodnu smesu dodamo usitnjeni sir i blagim pokretima sjedinimo.

Masu sipamo u podmazan pleh.

Pecemo na 180C oko 15-20 minuta dok lepo porumeni.

### **Savet**

Može se služiti i topla i hladna podjednako je ukusna.