

## ***Gibanica (pita) sa sirom i blitvom***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** kora za pitu i gibanicu
- **4** jajeta
- **300 g** sira
- **oko 15 listova** blitve
- **1 kesica** praška za pecivo

### **Priprema**

Dobro operite listove blitve, uklonite im deblje delove i na kratko provucite kroz provrelu vodu. U odgovarajucu posudu umutite jaja viljuškom, dodajte sir, pecivo, na krupno iseckanu blitvu i ulje pa sve zajedno dobro izmešajte. U uljem podmazan pleh (okrugli ili cetvrtasti) stavite koru pa preko nje nanosite malo fila.

Tako nastavite do kraja, tj. dok ne utrošite sav materijal. Poslednju koru samo poprskajte uljem i stavite da se pece u zagrejanoj rerni na 220 stepeni oko desetak minuta, a zatim smanjite jacinu na 180 stepeni i pecite još dvadesetak minuta dok ne porumeni (zavisno od rerne).

Gibanicu (pitu) izvadite iz rerne i poslužite je toplu uz kiselo mleko, jogurt ili sl.

### **Savet**