

Pita sa ajvarom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **300 g**ajvara
- **2 dl**kisele pavlake
- **300 g**sira
- **3**jajeta
- **10** listovablitrve
- **1 dl** kisele vode
- **1** kašicicasoli

Priprema

Blitvu iseckajte. Sjedinite pavlaku, sir, jaja, ajvar, kiselu vodu, so i na kraju dodajte seckanu blitvu. Stavite jednu koru premažite filom, zatim drugu koru i urolajte i tako redom dok ne potrošite sve i kore i fil. Podmažite tepsiju, ja sam koristila okruglu i redjajte pripremljene kore u krug. Rernu zagrejte na 200 stepeni i pecite dok pita lepo ne porumeni.

Savet