

Pita sa blitvom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 **caš** jogurta ili pavlake
- 200 **g** sira
- 1 **vez** blitve
- 4 **kaš**ice griza
- 5 **kaš**ica običnog brašna, punih
- 5 **kaš**ica kukuruznog brašna, punih
- 1/2 **caš**eulja
- 1 **kes**ica praška za pecivo
- **po potrebi** so

Priprema

Umutiti jaja sa jogurtom ili pavlakom i uljem, pa u to dodati so, brašna sa praškom za pecivo i griz. Ismrviti sir, a blitvu iseckati. Sve dobro izmešati i peći oko pola sata na 150 stepeni, dok ne porumeni.

Savet

Ukoliko koristite pavlaku, treba staviti 5-6 kašika vode i još jedno dve kašike griza.