Pita od sira i blitve sa palentom

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **300 g**sira
- **250 g**blitve
- **300 g**jogurta
- **150 g**ulja
- **5**jaja
- **1**prašak za pecivo
- **100 ml**kisele vode
- **5 kašika**brašna
- **200 g**palente
- **50 g**susama

Priprema

Prvo treba pripremiti smjesu sa kojom cemo premazivati svaku koru (3 jaja, jogurt, kisela voda, ulje, brašno i prašak za pecivo). Smjesa je kao za palacinke. Posebno pripremiti sir, blitvu i 2 jaja.

Uzeti tri kore pa svaku premazati sa smjesom (dovoljno je jedna kutlaca ako se stavlja više onda ce gotov proizvod biti zbijen). Kore se reaju jedna na drugu. Na kraj kore staviti fil od (sira, blitve i jaja) i saviti u rolat. Reati u pleh koji je posut sa uljem i palentom. Tako sve dok se ne potroše kore (ja sam imala 5 rolata).

Kad smo potrošili sve kore isjeci rolate oštrim nožem i premazati sa smjesom sa kojom smo premazivali kore. Posuti sa palentom i susamom.

Rernu ukljuciti na 250 C i staviti pitu da se pece. Pita se stavlja u hladnu rernu.

Savet