

## *Pita sa blitvom i prazilukom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** kore za pitu
- **10** listablitve
- **120 ml** ulje
- **300 ml** jogurta
- **400 g** mrvljenog sira
- **2** strukaprazi luka
- **5** jajeta
- **1** kesicapraška za pecivo
- **3** kašikegriza
- **po potrebis**o

### **Priprema**

Fil I: Skuvati blitvu u slanoj vodi ocediti i saseckati. Prazi luk sitno saseckati i izmešati sa blitvom pa dodati 1 jaje i 200 g sira. Fil: Umutiti 4 jajeta , 3 kašike griza, 120 ml ulja, 300 ml jogurta, pa dodati 200 sira i 1 prašak za pecivo i sve to sjediniti.

Kore podeliti te tako da bi se dobila 2 rolata.

Staviti jednu koru i premazati drugim filom. Preko nje staviti drugu koru i tako redom dok potrošite polovinu pakovanja kora.

Na zadnjoj kori staviti polovinu polovinu prvog fila pa uviti rolat. Postupak ponoviti sa drugom polovinom kora

kako bi ste dobili dva rolata. Pripremljene rolate iseci na trouglove.

Okruglu tepsiju br. 28 obložiti papirom za pečenje i pripremljene trouglove poreati u krug. A krajeve rolata staviti u sredini da bi se dobio cvet. Pripremljenu pitu premazati ostatkom drugog fila.

Peci u zagrejanj rerni na 220 stepeni oko 15 minuta i još 25 minuta na 100 stepeni

## **Savet**