

Pogača od blitve

Sastojci

- * 30 dag brašna
- * topla voda, sol, žlica ulja, žlica octa
ili 4 lista tankih kora
- * 1 kg blitve
- * vezica peršina
- * vezica koromača (može i bez)
- * 5 žlica maslinovog ulja
- * sol

Priprema: Umijesite tijesto za kore od brašna, vode, soli, ulja i octa.

Oblikujte 2 hljepčića i poklopite ih vrućom zdjelom. Neka odstoje pola sata.

U međuvremenu operite i sitno narežite blitvu, peršin i koromač.

Razvucite tanko tijesto u obliku lima u kojem će se peći. Lim namažite pa

u njega stavite prvi list tako da krajevi malo vise preko ruba. Ako

koristite gotovo tijesto na dno lima stavite dva lista. Na tijesto

rasporedite blitvu, posipajte je peršinom i koromačom, posolite i

nauljite. Preklopite drugim listom tijesta, pa dobro zalijepite krajeve

donjeg lista s gornjim tako da tekućina iz nadjeva ne može izaći. Pecite

u srednje vrućoj pećnici dok tijesto ne porumeni. Pečeno možete premazati

maslinovim uljem i pokriti krpom. Može se poslužiti toplo ili hladno.