

# Blitva: Pita sa blitvom i zeleni krem kolač

## Pita sa blitvom

### Testo

400 g brašna  
150 g margarina sa maslacem  
100 g pavlake  
1 jaje  
so

### Fil

300 g blitve  
100 g spanaća  
200 g sitnog sira  
2 dl milerama  
3 jaja  
150 g čedar sira  
so  
biber

## Zeleni krem kolač

### Kora

300 g blitve  
4 jaja  
200 g šećera  
100 ml ulja  
200 ml mleka  
1 kesica praška za pecivo  
300 g brašna  
1 kesica vanilin šećera

### Krem

500 ml mleka  
50 g mekog brašna  
2 čepa ekstrakta vanile  
5 žumanaca  
60 g margarina sa maslacem  
130 g šećera  
100 g malina

## Način pripreme

U posudi za mešanje spojiti brašno, jaja, pavlaku i margarin sa maslacem sobne temperature. Dodati malo soli i umešati testo, prektiri ga krpom i ostaviti da odstoji pola sata u frižideru. Očistiti i oprati blitvu i spanać

i blanširati u vodi nekoliko minuta. Proceđeno povrće, kada se ohladi, sitno iseckati. Za fil umutiti jaja, dodati sir i mileram, a zatim zeleno povrće. Sve zajedno pomešati i po ukusu začiniti. Izvaditi testo iz frižidera i razvaljajti ga u veći krug, pa ga staviti u kružni kalup za pečenje, prethodno podmazan margarinom i peći u rerni na 180°C, 15 minuta. Izvaditi testo, pa sipati fil i vratiti u rernu. Peći još 10-15 minuta. Po obodu ispečene pite posuti izrendan čedar sir i zapeći još nekoliko minuta. Sačekati da se pita malo prohladi, zatim je iseći i servirati.

Oprati i očistiti blitvu. Blanširati je nekoliko minuta, pa zatim izblendati. U brašno dodati jaja, umutiti mikserom, zatim ulje i mleko, prašak za pecivo i vanilin šećer. Dodati izblendanu blitvu i šećer u smesu. Smesu preliti u pravougaoni kalup obložen pek papirom i peći u prethodno zagrejanom rerni na 180°C, 20 minuta. Dok se kolač peče napraviti krem. Pola količine pripremljenog mleka sipati u šerpu i zagrejati, a u drugu polovinu mleka dodati brašno, žumanca, šećer, brašno, ekstrakt vanile i pomešati. U zagrejano mleko u šerpi dodati drugu polovinu mleka sa ostalim sastojcima i kuvati uz neprestano mešanje dok se fil ne zgusne. Kada se dobije željena gustina skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Ispečen kolač izvaditi iz rerne i sačekati da se kora ohladi. Hladnu kora iseći na dve polovine. Opseći ivice kolača i izblendati ih, odnosno napraviti mrvicu. Između dve kore naneti veći deo fila. Ostatak fila namazati vrh druge kore i posuti mrvicama od kore. Iseći kolač i ukrasiti malinama.