

## **Blitvenjak (Pecivo iz blitve)**

### **Sestavine:**

Nadev

½ kg očiščene blitve

2 dl olja

25 dag sladkorja

2 cimeta

3 vanilij sladkorje

10 dag rozin

malo soli

### **Testo:**

40 dag moka

4 žlice oja

5 dag masla

15 dag sladkorja

vanilij sladkor

malo soli

voda

Priprava: Zamesite testo in ga razdelite na dve krogli, pustite, da malce počiva. Blitvo razrežite na čim tanjše rezine (3-4 mm), dodajte sladkor, cimet, vanilijev sladkor, sol, olje in rozine. Testo na tanko razvaljajte. En del testa položite v ponev, vstavite nadev, ter pokrijte z drugim delom testa. Pecite na 180 stopinj približno 30 minut. Ko je kolač pečen, ga posujte s sladkorjem v prahu.