

## BLITVENJAK



### Sastojci:

#### Nadjev:

½ kg očišćene blitve  
2 dl ulja  
20 dag šećera  
2 cimeta  
3 vanilin šećera  
10 dag groždica  
malo soli

#### Tijesto:

40 dag brašna  
4 žlice ulja  
5 dag maslaca  
9 dag šećera  
vanilin šećer  
malo soli  
voda

Priprema: Zamijesiti tijesto, zatim ga podijeliti u dvije kugle, pustite da malo odstoje.

Blitvu izrezati što sitnije (3-4 mm), dodati šećer, cimet, vanilin šećer, sol, ulje i grožđice. Tijesto tanko razvaljati. Jedan dio tijesta položiti u tepsiju, staviti nadjev, te ga poklopiti drugim dijelom tijesta. Peći na 180° oko 30 minuta. Kada je kolač pečen, pospite ga šećerom u prahu.