

## **PRZEPISY NA BLITWĘ (BURAK SZPINAKOWY)**

### **Składniki:**

### **Nadzienie:**

½ kg oczyszczonej blitwy  
2 dl oliwy  
25 dag cukru  
2 cynamon  
3 cukru waniliowego  
10 dag rodzynek

### **Ciasto:**

40 dag mąki  
4 łyżeczki oliwy  
5 dag masła  
15 dag cukru  
cukru waniliowego  
trochę soli  
woda

**Przygotowanie:** Zagnieść ciasto, a następnie podzielić je na dwie kule, zostawić, że by trochę odstało.

Bliwę posiekać bardzo drobno (3-4 mm), dodać cukier, cynamon, cukier waniliowy, sól, oliwę i rodzyнки. Ciasto ciekro rozwałkować. Jedną częścią ciasta wyłożyć blachę, wypełnić nadzieniem i przykryć drugą częścią ciasta. Piec na 180 stopniach około 30 min. Kiedy ciasto się upiecze, należy posypać je cukrem pudrem.