

Pita sa gotovim korama i heljdinim brašnom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** debljih kora za pitu

Za premazivanje kora:

- **1 čaša (čaša od 2 dl)** gazirane vode
- **1 čaša** jogurta
- **1 čaša** ulja
- **1 čaša** heljdinog brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli

Za fil:

- **300 g** sira
- **3 kašike** kisele pavlake
- **2** jajeta

Za premazivanje pite:

- **3 kašike** od mase za premazivanje kora
- **2 kašike** ulja
- **3 kašike** jogurta ili kisele pavlake
- **1** jaje

Priprema

Uzeti deblje kore za pitu od pšenice brašna, u pakovanju od 500 g bude 10 komada kora. Napraviti premaz za kore. U posudu staviti 1 čašu gazirane vode, ulja, jogurta, soli, heljedinog brašna i prašak za pecivo. Umutiti da se sve sjedini. Napraviti fil: U posudu staviti sir, kiselu pavlaku i 2 jajeta. Od ove mase odvojiti posebno 3 kašike (to ćemo koristiti za premaz pite. Uzeti 1 koru, premazati sa 4 kašike premaza, preko staviti drugu koru, premazati je sa 4 kašike premaza. Na kraj kora staviti 2 kašike fila od sira i naptaviti rolat (ovaj put ovako stavim fil od sira, a po nekad ga rasporedim po celoj površini kore pa urolam). Staviti u pleh prethodno obložen papirom. Tako uraditi sa preostalim korama i filom. Izađe 5 rolata sa po 2 filovane kore. U odvojene 3 kašike fila od sira, staviti 2 kašike ulja, 2-3 kašike jogurta ili kisele pavlake. Umutiti i premazati rolate. Peci na 180 C, 30-35 minuta. Prohladiti i seci.

Savet

Kada stavljamo fil od sira, možemo ga rasporediti i po celoj kori ne samo na jedan kraj, pa uviti u rolat. Po nekad stavim ovako, a po nekad rasporedim po celoj kori.