

Heljdine kore i spanac



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** heljdinih kora
- **250 g** sitnog sira
- **250 g** domaceg, kravljeg, sira
- **500 g** spanaca
- **4** jajeta
- **1** kašakisele pavlake
- **1** kesica praška za pecivo
- **2** kašicice soli

Za premazivanje kora:

- ulje
- kisela voda

Priprema

Prvo cemo prirediti spanac. Spanac ocistiti i sitno iseckati. Posoliti sa jednom kašicom soli i ostaviti 10 -ak minuta, da spanac otpusti vodu. Posle proteka datog vremena spanac, dobro, iscediti. U dublju posudu staviti sitan sir. Domaci sir viljuškom izdrobiti, pa ga dodati u posudu i pomešati sa sitnim sirom. Dodati jaja, kiselu pavlaku, so, pecivo i, viljuškom, sve sjediniti. Na kraju ubaciti, isceeni, spanac i dobro sjediniti.

Uzeti dublji pleh (vel. 38x23cm) i dobro ga podmazati uljem. Staviti dve kore i svaku koru premazati mešavinom ulja i kisele vode ($\frac{2}{3}$ ulja + $\frac{1}{3}$ kisele vode). Preko druge kore rasporediti deo fila. Nastaviti sa

reanjem kora i fila, s tim da zadnje dve kore samo premažete mešavinom ulja i kisele vode.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 stepeni. Kada korica pocne da rumeni smanjiti temperaturu na 170 stepeni i ispeci pitu do kraja. Ispecenu pitu izvaditi iz rerne i ne pokrivati je, da bi korica ostala hrskava.

Ostaviti pitu 15-ak minuta da se prohladi, pa je iseci na vece parcice i poslužiti.

Savet