

Heljdopita



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** heljdinih kora
- **500 g** sitnog sira
- **200 g** blanširanog spanaca
- **1 dl** ulja
- **1 dl** kisele vode
- so
- 2 jajeta

Priprema

U jednu ciniju pomešati sir, jaja, so, vodu i ulje. Pleh nauljiti i odozdo staviti dve kore naneti malo nadeva, zatim opet red gužvanih kora, nadev i tako dok se ne utroši materijal. Gore završiti sa korom i uvuci krajeve na dole. Premazati uljem površinu pite i posuti lanenim semenkama. Peci oko 30tak minuta na 200 stepeni.

Savet