

Pita sa heljdinim korama (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** heljdinih kora
- **200 g** fete
- **2** jajeta
- **1** **čaš** jogurta
- **po potrebi** ulja
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **2** **čaše** kisele vode

Priprema

Tepsiju blago nauljiti pa na dno staviti dve kore tako da krajevi vire van tepsije.

Ostale kore poprskati sa malo kisele vode i sklapati u lepezu pa reati u tepsiju. Ostaviti samo dve za pokrivanje.

Umutiti jaja, jogurt, 1 čašu kisele vode i jedno pecivo, pa preliti pitu. Poreati komadice sira.

Pokriti dvema korama koje ste ostavili za kraj.

Staviti u zagrejanu rernu da se pece na 200 C, pa u toku pečenja smanjiti na 150 C.

Pecenu pitu ostaviti malo da se prohladi pa iseci na kocke.

Poslužiti uz neku salaticu, jogurt, kecap.... ko šta voli ...

Savet