

Heljdopita sa sirom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** heljdinih kora za pitu
- **400 g** sitnog sira
- **1 dl** ulja
- **2 dl** kisele vode
- **1** praška za pecivo
- **4** jajeta
- **malosusama**
- **malolana**
- **po ukusu** soli

Priprema

Prvo ćemo napraviti smesu od 3 jajeta, sira, kisele vode, praška za pecivo i 1 dl ulja. Sve dobro izmešati. Dublji pleh-uvec podmazati uljem pa staviti prvu koru. Moj pleh je bio manji pa sam koru presavila na pola, a između isto malo pouljila. Zatim ćemo uzeti 2 kore i zguzvati ih u smesu od sira. Iscediti da ne bude previše smese pa rasporediti u pleh.

Preko zguzvanih kora stavljam celu koru pa na nju opet 2 zguzvane i umocene u smesu. I tako redom dok ne utrošimo sve kore i smesu. Krajeve poslednje kore ćemo podviti pod celu pitu da bude lepo ušuškana. Odozgo premazati jednim umućenim jajetom i posuti lanom i susamom.

Staviti u zagrejanu rernu na 200 C pa peći oko pola sata dok lepo ne porumeni. Služiti uz pavlaku, jogurt ili kiselo mleko.

Savet

Ukusan i zdrav doruak...