

Heljdoznica - heljdo pita



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **55** min

Sastojci

Za pripremu palacinki:

- **150 g** heljdinog brašna
- **300 g** belog pšenice brašna
- **2 kašike** ulja
- 3 jajeta
- **1 kašičica** soli
- **500 ml** vode

Za fil:

- **300 g** mladog sira
- **100 g** mladog kajmaka
- **1/2 kašičice** soli
- 2 jajeta

Priprema

Priprema testa za palacinke: Jaja, so i ulje umutiti. Dodati polovinu vodu i heljdino brašno. Promešati dodati belo brašno i preostalu vodu. Umutiti fino da nema grudvica. Na zagrejanom tiganju ispeci palacinke. Priprema fila: mladi sir izgnjeciti dodati kajmak i promešati. Dodati so i umucena jaja. Tepsiju podmazati pa staviti jednu palacinku i 2 kašike fila. Tako uraditi sa preostalim palacinkama i filom. Poslednju palacinku premazati sa jednom kašikom fila. Peci u zagrejanom rerni na 200 stepeni 30 minuta. Prijatno.

Savet