

Pita od heljdinog brašna



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g kora za pitu

Za fil:

- 3 jajeta
- 300 g sira
- 3 caše (caša od 2 dl) jogurta
- 1,5 caša ulja
- 3 caše brašna od heljde
- 1,5 caše pšenična brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 kašicica soli

Priprema

Sve sastojke za fil umutiti mikserom, testo da je malo gušće nego za palacinke.

Uzeti pleh velicine kao kore za pitu. U podmazan pleh staviti jednu koru malo poprskamo uljem stavimo preko drugu koru, poprsati uljem, trecu koru, poprskati uljem i staviti jednu vecu kutlacu fila, opet tri kore koje prsamo uljem, pa fil i tako redom dok ne potrošimo kore i fil.

Na kraju da dodje red fila. Pitu pecemo i kad se ispece i prohladi secemo na kocke.