Heljdopita sa spanacem i sirom



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora od heljde
- **300 g**sira (bilo kog)
- **3**jaja
- **300 g**spanaca
- **1 dl**ulja
- **2 dl**kisele vode
- **5 kašika**milerama ili pavlake
- **1**praška za pecivo
- **malo**susama
- **malo**lana

Priprema

Spanac ocistiti, oprati pa blanširati kratko. Posoliti i procediti. Iseckati ga sitno.

Jaja pomešati sa sirom koji smo izgnjecili, mileramom i praškom za pecivo. Dodati ulje i kiselu vodu. I na kraju spanac. Kore podeliti na 5 delova tako da filujemo po 2. Uglavnom ima 10 kora u pakovanju.

Tepsiju podmazati uljem a rernu zagrejati na 200 C. Filovati svaku koru filom pa uviti kao u rolat i reati u krug u tepsiju. Svaku koru poprskati sa malo maslinovog ulja. Dobije se 5 rolata koje možete i iseci ako ne može lepo da legne u tepsiju. Ostaviti malo fila da bi premazali pitu. Na kraju posuti susamom i lanom.

Pitu peci dok ne porumeni nekih 40-50 minuta. Možete je prvo prekriti folijom da ne pregori. Služiti uz jogurt

ili kiselo mleko! Ova pita je pre svega zdrava, a i ukusna. Videcete nema razlike od one iz pekare. Prijatno!

Savet

Možete staviti i manje ili više spanaa ili sira ja sam meru stavila od prilike po 300 g...;)