

Pita sa feta sirom i heljdinim korama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** kora od heljdinog brašna
- **350 g** feta sira
- **220 ml** kisele vode
- **100 ml** ulja
- **po ukusu** soli

Priprema

Kiselu vodu i ulje prokuvati pa prohladiti. Na dno podmazane tepsije precnika 26 cm staviti 3 kore koje prelaze ivice tepsije i dobro ih premazati mešavinom ulja i vode. Ostatak kora podeliti na dva dela. Svaku koru dobro premazivati mešavinom ulja i vode i slagati savijajući je u krug, pa kada se premaže prvi deo kora, izgnjeciti feta sir i rasporediti ga po poslednjoj premazanoj kori iz prvog dela. Preko feta sira slagati preostale kore, koje takođe dobro natapati mešavinom ulja i vode. Preko kora druge polovine, pitu prekriti sa 3 ostavljene kore i preliti preostalom mešavinom ulja i vode. Rernu zagrejati na 220 stepeni C i peci pitu oko 30 minuta, a zatim je izvaditi, okrenuti i peci još 10-ak minuta. Pecenu izvaditi iz tepsije i staviti na rešetku da se prohladi.

Savet