

Pitice sa heljdinim korama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gheljдинih kora za pitu
- 3 jajeta
- **500** g sitnog belog sira
- **1 mala** cašakisele pavlake
- **3-4** kašikeulja
- **po potrebisu**
- **50 ml** mineralne vode

Priprema

Izmutiti jaja, ali malo ostaviti sa strane za kraj da se pitice premazu umucenim jajetom. U umucena jaja dodati sitan sir, pavlaku i soli koliko je potrebno u zavisnosti koliko je slan sir. Sipati mineralnu gaziranu vodu. Sve dobro sjediniti.

Uzimati po jednu koru malo je poprskati uljem pa premazati filom. Tako premazanu koru presaviti na pola po dužini, onda opet na pola da bi se dobila dugacka traka. Onda preklapati traku formirajuci oblik trougla.

Preati pitice u tepsiju i premazati ih ostavljenim izmucenim jajetom. Staviti ih da se peku oko 30 minuta u zagrejanoj rerni na 180 stepeni.

Savet