

Heljdo pita od čistog heljdinog brašna



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil:

- **500 g** mladog sira
- **150 g** mladog kajmaka
- **3** jajeta
- **po ukususo**

Za palacinke:

- **4** jajeta
- **400 ml** mleka
- **6 punih kašika** heljdinog brašna
- **6 kašika** ulja
- **malosoli**

Priprema

Prvo pripremiti fil: Sir i kajmak pomešati dodati jaja i fino sjediniti. Priprema testa za palacinke: Jaja umutiti sa mlekom posoliti dodati heljdino brašno i ulje. Umucenu smesu ostaviti 1 h. Peci palacinke i ohladiti. Ohlaene palacinke reati u tepsiju i filovati sa filom od sira i kajmaka. Na svaku palacinku staviti po 3 kašike fila. Rernu zagrejati.

Peci 40 minuta na 180 stepeni. Prijatno.

Savet

Recept za palainke od istog heljdinog brašna sam videla u jednoj kulinarskoj grupi i rešila da ga isprobam.