

Heljdopita



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Za palacinke:

- 3 jajeta
- 500 ml mleka
- 100 ml vode
- 100 g heljedinog brašna
- oko 200 g belog brašna
- so

Fil:

- 500 g svežeg sitnog sira
- 3 jajeta
- 1 dl ulja
- 1 dl mleka
- 1 mala pavlaka
- 1/3 praška za pecivo

Priprema

Od navedenih sastojaka umutiti testo za palacinke i ispeci palacinke.

Nauljiti tepsiju pa slagati red palacinki od heljde, red fila, završiti sa filom. Peci 30 minuta na 220 C.

Savet