

Pita od sira sa heljdinim brašnom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **700 g** pšenicna brašna
- **200 g** brašna od heljde
- **1 kašičica** soli
- **5 kašika** ulja
- **1,5 dl** ulja za prskanje kora

Fil:

- **500 g** sira
- **1 kašak** kisele pavlake
- **3** jaja

Priprema

Pomešati pšenicno i heljdino brašno, dodati ulje i so. Mesiti rukom polako dodavajući mlaku vodu, testo da bude srednje tvrdo. Kad se testo umesi ostaviti ga da stoji 10-ak minuta opet ga premesiti i podeliti na 4 dela. Svaki deo razvuci oklagijom velicine manjeg tanjira. Spajati dva po dva kruga između premazana sa uljem (ukupno budu dva kruga). Krugove još malo razvuci oklagijom premazati uljem prekriti plasticnom folijom, i ostaviti da stoje 45 minuta da testo možemo rukom razvlaciti. Što prekrijemo stolnjakom, uzmemo krug od testa i razvlacimo preko stolnjaka rukama, pažljivo da ne pukne (zbog heljdina brašna je malo testo krtije). Kad razvucemo testo, po krajevima ostane malo deblje, to isecemo nožem, razvucenu koru poprskamo sa uljem. Fil stavimo na oba kraja razvucene kore i urolamo sa jedne i druge strane. Urolanu koru secemo prema velicini pleha. Tako isto postupimo i sa drugim krugom od testa. Složenu pitu premažemo uljem i pecemo na 200 stepeni. Fil: Pomešamo sir, dodamo kiselu pavlaku i jaja.

Savet